Todo sobre la cocina Argentina

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

Última modificación: Thu Sep 25 18:56:21 2003
Recetas compiladas hasta el día de la fecha: 1310.

Recetas del Uruguay   Recetas de Cuba

1. ACELGAS HORNEADAS
2. ADEREZO DE POLLO
3. ADEREZO PARA CARNES.
4. AJI DE GALLINA
5. AJI DE GALLINA (PLATO PERUANO)
6. AJI DE GALLINA (RECETA DE LIMA ANTIGUA)
7. AJIACO COLOMBIANO
8. AJIES CALAHORRA
9. ALBONDIGAS ENCHIPOTLADAS
10. ALBONDIGAS PARA PICAR
11. ALFAJOR DE DULCE DE TURRóN SALTEñO
12. ALFAJORES
13. ALFAJORES DE FÉCULA DE MAÍZ (MAIZENA)
14. ALFAJORES DE MAICENA
15. ALFAJORES DE MAICENA
16. ALFAJORES DE MAICENA
17. ALITAS DE POLLO
18. ALITAS DE POLLO ACARAMELADAS
19. ALITAS EN SALSA ROJA
20. ANGUILAS A LA RIACHUELO
21. ANILLO DE ANIS
22. ANTICUCHOS DE CORAZON
23. ANTIPASTO DE BERNY
24. ANTIPASTO DE GABY
25. APERITIVO ESTRELLA

517. LA TRUCHA FONTINALIS DE LA PATAGONIA A LA MENTA (VERSION DE QUIQUE)
518. LANGOSTINOS HALICARNASSO (RECETA TURCA)
519. LANGOSTINOS MEDITERRANEOS
520. LASAGNA
521. LASAGNA DE POLLO
522. LASAÑA DE BROCCOLLI
523. LASAñA DE ESPINACAS.
524. LASAñA DE TRES QUESOS Y SETAS SALVAJES
525. LAZAÑAS DE VERDURAS
526. LECHE ASADA DE CHIRIMOYA (U OTRA FRUTA) EN MICROHONDAS
527. LECHE CONDENSADA
528. LECHE DE MIÑOCA
529. LECHON AL DISCO - AL ESTILO DE MUCHI
530. LECHON AZADO A LA CRIOLLA
531. LEHMEYUN ò PIZZA ARMENIA
532. LEICAJ
533. LEMON DRINK
534. LEMON PIE
535. LEMON PIE (MUY BUENO)
536. LEMON PIE FACIL
537. LEMON PIE MUY FACIL
538. LENGUA AL BRANDY
539. LENGUA NOGADA
540. LENGUAS DE GATOS
541. LENTEJAS CON VERDURITAS
542. LIBRO AL ROQUEFORT
543. LICOR DE CAFE
544. LICOR DE LIMON
545. LICUADO DE BANANAS
546. LILA DE CONEJO
547. LOCRO
548. LOCRO
549. LOCRO
550. LOCRO (DOÑA PETRONA)
551. LOCRO AMONA
552. LOCRO CORDILLERANO
553. LOCRO CRIOLLO
554. LOCRO DEL TORRES
555. LOCRO PATAGONICO PARA 200 DE ROBERTO AYMALE
556. LOCRO TUCUMANO

680. OMELETTE MARCELA
681. OMELLETE NO TIME
682. PAELLA A LA CACCIAVILLANI
683. PAELLA A LA VALENCIANA
684. PAELLA CREVILLENTINA/TRIESTENA
685. PAELLA DE MARISCO
686. PAELLA MIXTA
687. PAELLA VALENCIANA
688. PAELLA VALENCIANA (RECETA ORIGINAL)
689. PAELLA VEGETARIANA DE HABICHUELAS
690. PALETA DE CORDERO ANTú
691. PALTA RELLENA
692. PAN
693. PAN ARABE
694. PAN CASERO ITALIANO DE BERNY
695. PAN DE AJO
696. PAN DE AJO
697. PAN DE CAMPO
698. PAN DE LECHE
699. PAN DE MIGA
700. PAN DE MIGA O PAN INGLES
701. PAN DULCE
702. PAN DULCE MABEL
703. PAN PARA PANCHOS, PEBETES Y HAMBUGUESAS
704. PANCHITOS "CAMARASA"
705. PANCITOS DE QUESO
706. PANCITOS DE QUESO
707. PANNACOTA POR CLAUDIA PESERICO
708. PANQUECAS CON CANELA
709. PANQUEQUES
710. PANQUEQUES (HOTCAKES) AFRODISIACOS/EXOTICOS
711. PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE
712. PANQUEQUES DE MANZANA
713. PANQUEQUES DULCES Y SALADOS:MASA BáSICA
714. PANQUEQUES HELADOS AL CHOCOLATE CON SALSA DE CEREZAS
715. PANQUEQUITOS BELA
716. PANUELITOS DE VERDURA
717. PAPA A LA HUANCAINA (PLATO TìPICO PERUANO)
718. PAPA RELLENA
719. PAPAS A LA ALVEAR
720. PAPAS A LA CREMA

803. PECHUGITAS A LA MIA
804. PECHUGUITAS AL VERDEO
805. PECHUGUITAS POR AMOR A CLAUDIA
806. PENNE RIGATE ALLA RABBIATA
807. PENNE RIGATE CRUDETO
808. PEPINOS CON PULPOS AL TEQUILA
809. PERAS A LA MENTA
810. PERDICES A LA TRANSPATAGONICA
811. PERNIL DE JABALI ESTOFADO
812. PESCADO A LA CANET
813. PESCADO A LA CEBOLLA
814. PESCADO A LA MALI
815. PESCADO A LA PIZZA
816. PESCADO A LA SALSA.
817. PESCADO AL TOMATE 4 MINUTOS
818. PESCADO CAMPECINO
819. PESCADO COLORIDO
820. PESCADO EMPAPELADO AL VAPOR
821. PESCADO RAPIDISIMO
822. PESCETO A LA CREMA
823. PESCETO A LA SIDRA
824. PESCETO AL JAMON
825. PESCETO ASADO
826. PESCETO RECONTRAFACIL
827. PESTO PARA FIDEOS (PASTA)
828. PICATOSTES BORRACHOS (POSTRE O DURANTE LA MERIENDA)
829. PIE DE LIMON (VERDADERO!!!)
830. PIERNA DE CORDERO A LA CERVEZA
831. PIERNA DE CORDERO PATAGONICO CON MARMELADA DE CEBOLLAS
832. PIMIENTOS AL AJILLO
833. PIMIENTOS ASADOS AL HUEVO
834. PIMIENTOS ESPECIALES PARA ACOMPAÑAR ASADOS
835. PINCHITOS MORUNOS
836. PIONONO
837. PIONONO (MASA BASICA)
838. PIONONO VIENES
839. PIROTINES
840. PISCO SOUR PERUANO
841. PISCO SOUR PERUANO/CHILENO
842. PISTO ESPAÑOL-ANDALUZ
843. PIZZA

885. POLLO A LA "MARIANO"
886. POLLO A LA CACCIAVILLANI
887. POLLO A LA CALABRESA
888. POLLO A LA COCACOLA PAN&MAR
889. POLLO A LA CREMA
890. POLLO A LA CREMA CON CHAMPIQONES
891. POLLO A LA CREMA DE CEBOLLA
892. POLLO A LA CREMA SOBRE DISCO DE DANIEL
893. POLLO A LA CUBANA
894. POLLO A LA DOCTA
895. POLLO A LA ESTANCIERA
896. POLLO A LA GRAN PIñITA
897. POLLO A LA KATCHUP MEXICANAS
898. POLLO A LA LILI
899. POLLO A LA MANTECA
900. POLLO A LA MOSTAZA
901. POLLO A LA MOSTAZA EN 30MIN.
902. POLLO A LA PAPRIKA
903. POLLO A LA PROVENZAL
904. POLLO A LA PROVENZAL
905. POLLO A LA RAUL... (EN HOMENAJE A UN AMIGO)
906. POLLO A LA SAL
907. POLLO A LA SAL (FACILIIISIMO!)
908. POLLO A LA SIDRA
909. POLLO A LA SUIZA
910. POLLO A LA SUREÑA
911. POLLO A LA TETRABRICK
912. POLLO A LA TRENCHE PUERTO RICO
913. POLLO A LO CAROLINA !!!
914. POLLO A VAPOR
915. POLLO AL AJO
916. POLLO AL AJO (AL DISCO DE ARADO)
917. POLLO AL ANANA
918. POLLO AL ANANA
919. POLLO AL CHAMPAGNE
920. POLLO AL CURRY
921. POLLO AL CURRY CON ARROZ PILAF
922. POLLO AL DISCO
923. POLLO AL DISCO
924. POLLO AL DISCO
925. POLLO AL DISCO "CROQUI"

1294. ZANAHORIAS AGRIDULCES
1295. ZARANGOLLO (PLATO TIPICO DE MURCIA, ESPAñA)
1296. ¡FIDEOS FRITOS!
1297. ¿PORQUÉ TE FUISTE HERMANO?
1298. ÑOQUIS A LA CREMA CON LANGOSTINOS (MUY FACIL)
1299. ÑOQUIS CON SALSA DE BROCCOLI DANY
1300. ÑOQUIS DE BATATA
1301. ÑOQUIS DE PAPA
1302. ÑOQUIS DE PAPA (TéCNICA INFALIBLE)
1303. ÑOQUIS DE PAPAS
1304. ÑOQUIS DE PAPAS (4 PORCIONES)
1305. ÑOQUIS DE RICOTA
1306. ÑOQUIS DE SEMOLA
1307. ÑOQUIS PARA HUMILDES
1308. ÑOQUIS SIN PAPA
1309. ÑOQUIS SUIZOS
1310. ÑOQUIS SUPERFACIL

...WWW Gardel, como un cyberzorzal criollo, cada día se ve mejor!



GARDEL

El WWW SERVER de la red de Argentina

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

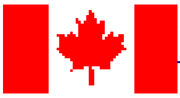
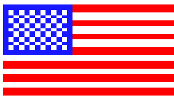
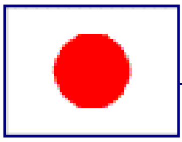
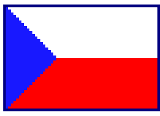
Para mí lo inventamos.
Seguramente fue una tarde de domingo,
con mate, con recuerdos, con tristeza,
con bailables bajitos, en la radio,
después de los partidos.
[..]

Entonces, qué se yo,
nos pasó algo rarísimo.
Nos vino como ángel desde adentro,
nos pusimos proféticos.
Nos despertamos bíblicos.
Miramos hacia las telarañas del techo,
nos dijimos:
"Hagamos, pues, un Dios a semejanza
de lo que quisimos ser y no pudimos.
Demosle lo mejor,
lo más sueño y más pájaro
de nosotros mismos.
Inventémosle un nombre, una sonrisa
una voz que perdure por siglos,
un plantarse en el mundo, lindo, fácil
como pasándole ases al destino."
Y claro, lo deseamos y vino.
Y nos salió glorioso, emgominado,
eterno como un Dios o como un disco.
Se entreabieron los cielos de costado
y su voz nos cantaba:
mi Buenos Aires querido...
Eran como las seis,
esa hora en que empiezan los bailables
y ya acabaron los partidos.

Humberto Constantini

Elija el server mas cercano a su lugar.

[Alemania] **Sin Frames** **Ludwig-Maximilians-Universität München.** Luis Mandel, *mandel@informatik.uni-muenchen.de*	[USA 1] **Sin Frames** **Cornell University.** Federico Waisman, *fmw1@cornell.edu*
[Argentina] **Sin Frames** **Startel.** Eduardo Torres, *etorres@ta.telecom.com.ar*	[USA 2] **Sin Frames** **Cleveland State University.** Jorge E. Gatica, *gatica@csvax.csuohio.edu*

[Canada] **Sin Frames** **University of Alberta.** Diego Novillo, *diego@cs.ualberta.ca*	 [USA 3] **Sin Frames** **The Pennsylvania State University.** Jorge Pullin, *pullin@phys.psu.edu*
[Japon] **Sin Frames** **Sophia University.** Bernardo Astigueta, *b-astigu@hoffman.cc.sophia.ac.jp*	 [Rep. Checa] **Sin Frames** **Prague Fine Arts Academy.** Ariel Sinderman, *ariel@avu.cz*

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

To:	mandel@informatik.uni-muenchen.de
Nombre y apellido:	
E-mail completo:	
Nombre de la receta:	
Ingredientes:	
Preparado:	

Enviar la Receta | Limpiar el Formulario

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

ACELGAS HORNEADAS

```
ACELGAS HORNEADAS

Ingredientes:
2   Kg de Acelgas
Aceite
3   dientes de ajo picado
1   cebolla picada
100  gr. de panceta ahumada
4   cucharadas de harina
½   litro de leche
4   huevos
75   gr. de manteca
4   cucharadas de quesos rallado

Preparado:
Cocinar las acelgas en agua con sal escurrirlas y picarlas. Dorar el
ajo y la cebolla en aceite caliente, añadir la panceta cortada en
tiras y rehogar hasta que se ponga transparente. Incorporar la
acelga
rehogar unos minutos y condimentar con sal, pimienta y nuez
moscada.
Retirar del fuego. Disolver de apoco la harina con la leche fría.
Batir ligeramente los huevos y mezclar con la leche y 2 cucharadas
de
queso rallado formando una pasta. Condimentar mezclar con la verdura
y verter en una fuente de horno bien en mantecada. Rociar con la
manteca derretida, espolvorear con el queso restante y cocinar en
horno fuerte, hasta que tenga la consistencia de una tortilla.
Servir
caliente o frió.
```

Tiempo de cocción de 15 a 20 minutos

Enviado por Liliana Franco (recetas_lili@yahoo.com.ar)

Próxima Receta: **ADEREZO DE POLLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ADEREZO DE POLLO

```
ADEREZO DE POLLO

Ingredientes:
1 libra de pechugas de pollo
4 onzas de mayonesa
1 apio picado
1 cebolla picada
1 cucharadita de mostaza

Preparado:
  Cocemos las pechugas de pollito, luego ya cocidas, las enfriamos.
Luego le quitamos todos los huesitos y lo picamos. Procedemos a
revolver poco a poco todos los ingredientes, hasta obtener una masa
uniforme.

TENEMOS LISTO UN ADEREZO DELIS
PARA EMPAREDADOS DE VIAJE!!!!

Enviado por Irene Donis (jdonis@usa.net)
```

Receta anterior: **ACELGAS HORNEADAS**
Próxima Receta: **ADEREZO PARA CARNES.**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ADEREZO PARA CARNES.

```
ADEREZO PARA CARNES.

Ingredientes:

 3 Dientes de Ajo
 Perejil
 Aji molido
2 Cucharadas de Aceite (Oliva o Girasol)
 Vinagre
Sal y pimienta a gusto

Preparado:
  Poner en un recipiente los 3 dientes de ajo picado, el perejil y
el
aji molido, agregar el aceite y un chorrito de vinagre y terminar
con
sal y pimienta. A las carnes les da un gusto barbaro y el olorcito
que se siente cuando se cocina mmmmm...pruebenlo,es muy bueno.

Enviado por Oscar (oretes@dukarevich.com.ar)
```

Receta anterior: **ADEREZO DE POLLO**
Próxima Receta: **AJI DE GALLINA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

AJI DE GALLINA

```
AJI DE GALLINA

Ingredientes:
 01 PECHUGA DE GALLINA O POLLO
02 AJIES AMARILLOS
01 CEBOLLA
01 TARRO DE LECHE
05 PANES
08 PECANAS
02 HUEVOS DUROS
05 PAPAS SANCOCHADAS
01 CUBITO SABORIZANTE
03 RAMITAS DE PEREJIL
SAL AL GUSTO

Preparado:
  SANCOCHAR LA PECHUGA CON SAL, SACAR Y DESILACHAR. APARTE REMOJAR
LOS PANES CON LA LECHE, UNA VEZ QUE YA ESTAN BIEN REMOJADOS, LICUAR
EL
PAN, LA LECHE, Y LOS 02 AJIES (SIN PEPAS), APARTE, PICAR LA MITAD DE
LA CEBOLLA EN CUADRADITOS CHIQUITOS. PONER AL FUEGO LENTO UNA
CACEROLA CON ACEITE Y CUANDO ESTE CALIENTE ECHAR LA CEBOLLA Y DEJAR
DORAR, LUEGO ECHAR LA MEZCLA LICUADA Y CUANDO HIERVA AGREGAR EL
CUBITO
SABORIZANTE REMOVER UN POCO Y ECHAR LA SAL AL GUSTO, EL POLLO
DESILACHADO Y POR ULTIMO LA PECANAS. PELAR EL HUEVO Y CORTARLO EN
RODAJAS, PELAR LAS PAPAS Y CORTARLAS POR LA MITAD. A CONTINUACION
EXPLICO COMO SERVIR : EN UN PLATO PONER 02 MITADES DE PAPAS Y ENCIMA
ECHAR EL AJI DE GALLINA Y SOBRE ESO PONER DOS RODAJAS DE HUEVO Y
PEREJIL PICADO. SI GUSTA LO PUEDE SERVIR TAMBIEN CON ARROZ BLANCO.
```

ESPERO LES GUSTE ESTE DELICIOSO PLATO CRIOLLO DEL PERU. PROVECHO.

Enviado por GARCIA ANGULO SILVIA VIVIANA (COAPSA@SI.COM.PE)

Receta anterior: **ADEREZO PARA CARNES.**
Próxima Receta: **AJI DE GALLINA (PLATO PERUANO)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

AJI DE GALLINA (PLATO PERUANO)

AJI DE GALLINA (PLATO PERUANO)

Ingredientes:
1 Kg. de pollo
1 cebolla
100 gr. de queso parmesano
1 tarro de leche evaporada
1cdta. de palillo
4 ajies, mirasol seco licuados
6 rodajas de pan de molde s 4 panes
6 dientes de ajo
1 cda. de aji panca licuado (es un aji seco)
Pimienta y comino
sal a gusto

Preparado:
- Dorar la cebolla, ajos, pimienta y comino. Agregar el palillo, aji mirasol y el aji panca

- Una vez dorados los condimentos, agregar el pollo ya sancochado y desilachado. Remover.

- Luego echar el pan previamente remojado, molido o licuado.Mezclar.

- Agregar, removiendo la mezcla, la leche y una taza de caldo (que es
el liquido donde se ha hervido el pollo).

- Añadir luego el queso parmesano. Remover hasta que agarre punto y

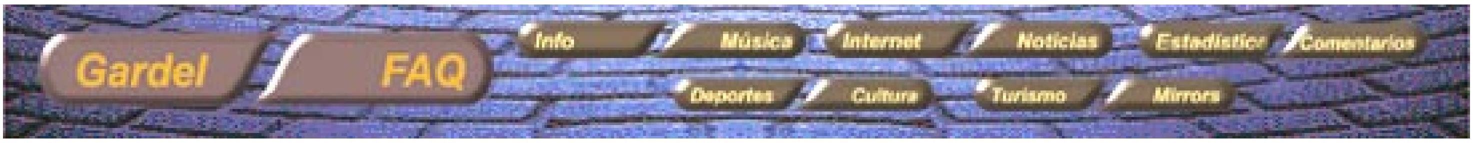
se produzcan burbujas sslidas.

- Servir con rodajas de huevo duro y una rodaja de papa sancochada. Salpicar queso parmesano.

Delicioso!!!!!!!!!!!!!

Enviado por Peggy Boyle (pboyle@acer.com.pe)

Receta anterior: **AJI DE GALLINA**
Próxima Receta: **AJI DE GALLINA (RECETA DE LIMA ANTIGUA)**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

AJI DE GALLINA (RECETA DE LIMA ANTIGUA)

AJI DE GALLINA (RECETA DE LIMA ANTIGUA)

Ingredientes:
3 pechugas de pollo sancochadas y deshilachadas,2 tazas del caldo de
las pechugas,media taza de aceite,1 taza de leche evaporada,2
cebollas picadas en cuadritos,3,dientes de ajo picaditos,3 panes
remojados en agua y exprimidos,50 gr de nueces peladas y molidas,50
gr de queso parmesano rallado,3 huevos duros en rodajas,5 cucharadas
de aji amarillo molido,8 aceitunas de botija,6 papas amarillas
sancochadas,peladas y cortadas en dos,sal.

Preparado:
calentar en una olla el aceite y freir la cebolla,ajos y
aji,agregar sal,verter el caldo hasta que hierva,agregar el pan
removiendo bien,cocer por 10 minutos,agregar el pollo
deshilachado,nueces y queso,mover continuamente,agregar la
leche.mover para que no se pegue el fondo.servir sobre las
papas,decorar con aceitunas,huevo duro.servir con un molde de arroz
como acompañamiento.a chuparse los dedos.

Enviado por ivone gartner de aguilar lima peru
(servicios_especiales@yahoo.com)

Receta anterior: **AJI DE GALLINA (PLATO PERUANO)**

Próxima Receta: **AJIACO COLOMBIANO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

AJIACO COLOMBIANO

```
AJIACO COLOMBIANO

Ingredientes:
pechugas de pollo      02
mazorcas          04
papa criolla (amarilla)  1kg
papa comun         1kg
guascas         al gusto
crema de leche      al gusto
alcaparras       al gusto
sal

Preparado:
cocine las pechugas de pollo en una olla grande con dos litros
de agua, junto con las mazorcas partidas en dos hasta que esten
bien cocidas, se le agrega la sal al gusto,retire las pechugas
del caldo y conservelas desmechadas,agregue al caldo la papa
criolla y comun, pelada y cortada en tajadas, deje hervir hasta
que espese, agregue las guascas, deje hervir por cinco minutos
mas y agregue el pollo desmechado,sirva caliente y agregue
crema de leche y alcaparras al gusto. acompañe con arroz seco
y aguacate.

Enviado por rosa mery (javirosita@hotmail.com)
```

Receta anterior: **AJI DE GALLINA (RECETA DE LIMA ANTIGUA)**
Próxima Receta: **AJIES CALAHORRA**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

AJIES CALAHORRA

AJIES CALAHORRA.

INGREDIENTES:

2 cucharadas de aceite de oliva
4 costillas de cerdo (mas o menos de 2cm de espesor)
1 cebolla mediana picada (o cortada en rodajas si asi lo prefieren)
1 diente de ajo picado fino
3 pimientos de calahorra horneados y cortados en tiras
2 tomates frescos picados (o en lata)
pimienta negra molida

PREPARACION:

Calentar el aceite en una sarten y dorar las costillas en forma rapida. Agregar la cebolla y el ajo y cocinar hasta que la cebolla este transparente. Agregar pimientos, tomates, sal y pimienta. Cubrir y cocinar a fuego lento hasta que las costillas esten cocinadas (unos 15 a 20 minutos). Acompanar con papas hervidas o lo que les guste.

PIMIENTOS DE CALAHORRA ASADOS:

Estos son los pimientos colorados. Se ponen en una fuente de horno y se cocinan en un horno a unos 375-400 grados F durante 40-60 minutos.
Luego se les quita la piel y las semillas. Se pueden conservar en la heladera por un par de dias.

```
Mas buen apetito, Julio
```

Receta anterior: **AJIACO COLOMBIANO**
Próxima Receta: **ALBONDIGAS ENCHIPOTLADAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

ALBONDIGAS ENCHIPOTLADAS

```
ALBONDIGAS ENCHIPOTLADAS

Ingredientes:
 1 Kilo de carne molida mixta (res y puerco)
1 lata de chile chipotle adobado cortado en tiritas
1 paquete de galletas saladas molidas
2 huevos
 sal y pimienta al gusto
2 tomates rojos medianos
1 diente de ajo
 un poco de cominos enteros
1/2 cebolla rebanada
 aceite el necesariopara freir.

Preparado:
  A la carne molida se le pone un huevo y se sazona con sal y
  pimienta al gusto, se hacen pequeñas tortitas y en el centro se
  coloca una tirita de chile chipotle, se enrollan como taquito y se
  pasan por el otro huevo que previamente se batio ligeramente, se
  pasan luego por la galleta molida y se frien en aceite bien
  caliente, por todos lados a que tomen un color dorado y se
  reservan. En la licuadora, se muelen los tomate con el diente de
  ajo, cominos y dos chile chipotles de la misma lata. En una sartén
  honda se pone a calentar una cucharada de aceite y ahí se frie la
  cebolla, cuando esta transparente se le vacía la salsa de tomate y
  se sazona con sal. Ensdeguida se sumergen las albóndigas fritas.
  poniéndoles un poquito de agua para cubrirlas completamente y se
  dejan hervir. LISTO, A ENCHILARSE.

Enviado por Juanita Murguía (juanymm@elsitio.com)
```

Receta anterior: **AJIES CALAHORRA**
Próxima Receta: **ALBONDIGAS PARA PICAR**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ALBONDIGAS PARA PICAR

```
ALBONDIGAS PARA PICAR

Ingredientes:
 1 lb. de carne de res molida
1/2 taza de pan rallado
1/2 cdita. de orégano molido
2 huevos
2 cdas. de leche
Pasitas sin semillas
1 cdita. de ajo majado o en pasta
1 1/2 cdita. de sal molida
pizca de pimienta
aceite para freir

PREPARACION:

Mezclar los huevos con la sal, pimienta, ajo, orégano y leche.
Luego unir con la carne y poco a poco añadir el pan rallado hasta
mezclar bien todos los ingredientes. Formar las bolitas y rellenar
con un par de pasitas de manera que queden en el centro y no se
vean,
cerrar bien y freir en abundante aceite caliente a fuego medio
alto.
Escurrir sobre papel absorvente y comer de inmediato, ya que
resultan
más sabrosas. Las puede congelar crudas y freirlas cuándo guste.

Preparado:
  Ver arriba, debajo de los ingredientes.
```

Enviado por solangel velazquez guerrero (solangelvelazquez@yahoo.
com)

Receta anterior: **ALBONDIGAS ENCHIPOTLADAS**
Próxima Receta: **ALFAJOR DE DULCE DE TURRóN SALTEñO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ALFAJOR DE DULCE DE TURRóN SALTEñO

ALFAJOR DE DULCE DE TURRóN SALTEñO

Ingredientes:

- 6 yemas
- 1 cucharada de grasa de cerdo o vaca
- 1 copita de vinagre blanco
- 1 copita de anís
- 1 cucharada de alcohol fino o coñac
- 200 g de harina
- 8 cucharaditas de polvo para hornear
- 250 g de miel de caña
- 250 g de azúcar • 6 claras • nueces

Preparado:
Batir en un bol las yemas con la grasa derretida, añadir el vinagre, el anís, el alcohol o coñac y la harina tamizada junto con el polvo para hornear. Si fuera necesario, agregar un poco de harina para que la pasta no se adhiera a las manos. Trabajar con los puños hasta que la masa haga globos, dejar descansar durante 10 minutos y estirarla en
hojas delgadas. Pincharlas con un tenedor y hornearlas. Mezclar en una cacerola la miel con el azúcar, llevar al fuego y hacer hervir hasta que tome punto de bolita dura. Batir en un recipiente las claras en punto de nieve y agregar, poco a poco, el almíbar hirviendo.
Superponer los discos

Enviado por Virginia (reina_boadicea@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **ALBONDIGAS PARA PICAR**
Próxima Receta: **ALFAJORES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ALFAJORES

```
Esta es la receta ma's simple que tengo para tapas de alfajores. La
saque' del libro "Doña Lola, El arte de la mesa", publicado por
Emece', y la autora es Lola P. de Pietranera. El ISBN es
950-04-0164-9. Sigo con la receta:

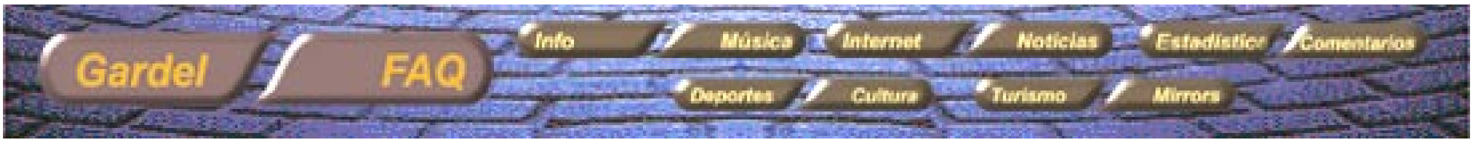
Ingredientes:
5 yemas,
1 clara,
10 g manteca,
150 g de harina,
1 cucharadita de polvo de hornear.

Instrucciones: Las yemas y la clara se baten juntas, se les agregan
manteca, harina mezclada con polvo de hornear, se mezcla todo, se
estira finito, se cortan las tapas, se pinchan y se ponen en el
horno
10 minutos, ma's o menos. Se rellenan a gusto. El libro dice que
rinde 18 alfajores, y que se tarda 30 minutos en preparacio'n y
coccio'n.

El libro de donde copie' la receta (indicado al principio del
arti'culo) tiene m'as de 930 p'aginas de recetas, con cuatro recetas
por pa'gina. Las recetas son excelentes, y son muy fa'ciles de
preparar. Yo le pedi' a mi mama' que me lo traiga cuando vino de
visita a Portland, y lo uso mucho. Es el mejor libro de recetas
argentinas que conozco.

          Helena Slack de Eby
```

Receta anterior: **ALFAJOR DE DULCE DE TURRóN SALTEñO**
Próxima Receta: **ALFAJORES DE FÉCULA DE MAÍZ (MAIZENA)**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ALFAJORES DE FÉCULA DE MAÍZ (MAIZENA)

ALFAJORES DE FÉCULA DE MAÍZ (MAIZENA)

Ingredientes:
Yemas, 5
Huevo, 1
Azúcar molida, 200 g
Manteca derretida y fría, 150 g
Ralladura de 1 limón
Fécula de maíz (Maizena), 350 g
Harina, 150 g
Polvo de hornear, 2 cucharaditas
Dulce de leche, cantidad necesaria
Coco rallado, cantidad necesaria

Preparado:
-Batir las yemas y el huevo con el azúcar usando una máquina de batir,
hasta que esté bien espumoso. Agregar la manteca y la ralladura de limón, mezclar.

-Agregar las harinas tamizadas y mezclar.

-Cortar los alfajores con un cortapasta de unos 3 á 4 cm de diámetro enharinándolo para que la pasta no se pegue. Colocar los discos de masa en placas enmantecadas, algo separados entre sí, pues aumentan al
cocinar.

-Hornearlos a temperatura moderada (180 °C) durante 9 minutos en el centro del horno.

-Dejar enfriar los discos sobre una rejilla y luego unirlos de a dos con dulce de leche en el medio. Hacerlos girar sobre coco rallado y ¡Guten Appetit!

Enviado por Irma Heiras (iheiras@ecap.ch)

Receta anterior: **ALFAJORES**
Próxima Receta: **ALFAJORES DE MAICENA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ALFAJORES DE MAICENA

```
ALFAJORES DE MAICENA

Ingredientes:
 Esta receta es de un recetario de royal:
Ingredientes:
100grs de manteca
3/4 de taza de azucar(150 grs)
1 yema de huevo
1huevo
cascara rallada de 1/2 limon
1 1/4 tazas de fecula de maiz(150 grs)
1/2 taza de harina (60 grs)
1 cucharadita de polvo royal
250 grs de dulce de leche
3 cucharadas de coco rallado

Preparado:
  Preparacion:
se bate la manteca con el azucar hasta que este cremosa.
Se agrega la yema y el huevo, batiendo bien. Se agrega la
cascara de limon.
Se tamizan juntos la fecula de maiz,la harina y el polvo
royal y se agregan a la preparacion anterior.
Se amasa ligeramente sibre tabla enharinada hasta que la
masa quede lisa y se deja descansar, 15 minutos
se estira de 1/2 cm de espesor y se corta con un cortapastas
redondo.
Se colocan sobre una placa de horno enmantecada y se cuecen
en horno moderado durante 15 minutos,no dejandolos tomar color.
Una vez frios se unen de a dos con dulce de leche y se pasan
```

los bordes por coco rallado.

Enviado por Gaby Perotti (gperottiar@yahoo.com)

Receta anterior: **ALFAJORES DE FÉCULA DE MAÍZ (MAIZENA)**
Próxima Receta: **ALFAJORES DE MAICENA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

ALFAJORES DE MAICENA

```
ALFAJORES DE MAICENA

Ingredientes:
Masa
Sal 1/2 cda.
Yemas 10
Esencia 2 cdas.
Esencia de vainilla 2 cdas.
Harina 200 g.
Manteca 200 g.
Almidón de maíz 400 g.
Almidón De maíz 400 g.
Azúcar Impalpable 200 g.
Polvo Leudante 25 g.
Limón Ralladura 1 cda.
Relleno
Dulce De leche
Coco Rallado

Preparado:
  1. Para la masa, batir la manteca con el azúcar a blanco, le
  agregamos las yemas, de a una, la ralladura y la vainilla.
  Mezclamos bien.

  2. Por otro lado tamizamos todos los ingredientes
  secos y hacemos una corona en la mesada. Colocamos el batido en el
  centro y comenzamos a unir todos los ingredientes, sin amasar
  demasiado.

  3. Una vez lista la envolvemos en papel film y la
```

dejamos reposar por 15 minutos.

4. Pasado ese tiempo estiramos la
masa hasta dejarla de ½ cm. de espesor. Cortamos las tapas y las
vamos acomodando en una placa enmantecada y enharinada.

5. Los
cocinamos durante 8 minutos a 160°.

6. Dejarlas enfriar sobre una
rejilla.

7. Para armar los alfajores solo hay que unir dos tapas
con dulce de leche repostero y los costados los pasamos por coco
rallado y los presentamos en una fuente de mesa.

Enviado por NORMA TELLECHEA (norma_tellechea@hotmail.com)

Receta anterior: **ALFAJORES DE MAICENA**
Próxima Receta: **ALFAJORES DE MAICENA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ALFAJORES DE MAICENA

```
ALFAJORES DE MAICENA

Ingredientes:
2 tabletas de manteca
2 huevos enteros
300 gr de azucar
600 gr de harina
600 gr de maizena
1 cucharadita chica de polvo para hornear(royal)
dulce de leche
coco
y si se quiere con cobertura de chocolate :1 barra de chocolate



Preparado:
  pongo la manteca,huevos,y azucar y aplasto todo hasta que quede
bien disuelto,voy poniendo la maizena y la harina hasta que quede
una
masa unida que sea igual ala plasticina, liviana, en caso que se una
bien se la agrega un chorrito chico de leche. se corta la masa del
tamano deseado de aproximadamente 1/2 dedo de espesor segun el
gusto.
en una asadera con manteca se pone la masa en el horno a temperatura
media. cuando estan listas no tienen que estar muy tostadas se dejan
enfriar y se le pone el dulce de leche y se le rueda en coco

Enviado por silvana ballestrino (silvana192001@univision.com)
```

Receta anterior: **ALFAJORES DE MAICENA**
Próxima Receta: **ALITAS DE POLLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ALITAS DE POLLO

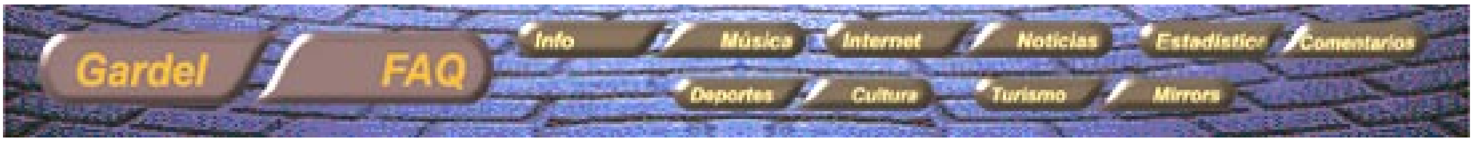
```
ALITAS DE POLLO

Ingredientes:
 1 Kg. de alitas de pollo
Sal
Nuez moscada en polvo
Brandy o vino blanco

Preparado:
  En una bandeja se ponen las alitas, se salan y se les pone la nuez
moscada. En horno alto, se dejan dorar aproximadamente media hora.
Se retira la bandeja del horno y se echa el brandy, volviindolas a
poner otra media hora aproximadamente y... Buen provecho!

Enviado por Luis Hernandez (lhernandezh@nexo.es)
```

Receta anterior: **ALFAJORES DE MAICENA**
Próxima Receta: **ALITAS DE POLLO ACARAMELADAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ALITAS DE POLLO ACARAMELADAS

ALITAS DE POLLO ACARAMELADAS

Ingredientes:
Diez (10) alitas de pollo troceadas
Harina
Sal y Pimienta
Salsa de Tomate (Ketchup)
Mostaza
Miel de abejas
Aceite de girasol e cantidad suficiente para freir

Preparado:
Marine varias horas en la nevera las alitas con sal, pimienta, salsa Worcestershire (inglesa). Despues de marinadas, en una sartén alta coloque abundante cantidad de aceite de girasol para freir, de tal modo que cubra las alitas, y colóquelo a fuego alto. Seque las alitas, enharínelas bien, póngalas a freir en el aceite caliente y déjelas dorar. Cuando estén listas, escúrralas. Mientras se fritan las alitas, en otra sartén prepare un mezcla de mostraza, ketchup y miel de abeja, caliéntela a fuego medio y coloque en ella las alitas fritas y escurridas. Deje secar la mezcla y que esta se adhiera a las
alitas hasta formar caramelo. Puede adornar con semillas de ajonjolí (sésamo). Sírvalas calientes y disfrútelas.

Enviado por Hernando Pacific (hernando_pacific@hotmail.com)

Receta anterior: **ALITAS DE POLLO**
Próxima Receta: **ALITAS EN SALSA ROJA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ALITAS EN SALSA ROJA

```
ALITAS EN SALSA ROJA

Ingredientes:
1 kg de alitas de pollo limpias y lavadas
100 gramos de chile guajillo
100 gramos de chile ancho
2 dientes de ajo
consome en polvo
sal y pimienta al gusto
dos tomates rojos de regular tamaño

para acompañar 1/2 kg de manzana
una lata de piña en almibar
100 gramos de nuez picada
100 gramos de pasas
1/2 litro de crema
una lata de leche dulce



Preparado:
  se muelen los dos chiles con agua con los dos tomates, se agrega
el ajo y la pimienta una vez hecha la mezcla se cuela. en una
cacerola se hecha la mezcla de los chiles,con un poco de consome de
manera que se haga una especie de caldo y se agrgan las alas
partidas
en dos hasta que suelten el hervor, se agrega sal al gusto

la ensalada
```

se pela la manzana y se parte en cuadros pequeños, la piña se parte en cuadros pequeños se agragan todos los ingredientes mezclandolos para hacer una ensalada

SE ACOMPAÑA CON PAN

Enviado por ENRIQUE ADAN DIAZ D. (enriquediazd@hotmail.com)

Receta anterior: **ALITAS DE POLLO ACARAMELADAS**
Próxima Receta: **ANGUILAS A LA RIACHUELO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ANGUILAS A LA RIACHUELO

```
ANGUILAS A LA RIACHUELO

Ingredientes:
Anguilas, las que se pueda
Una cebolla grande por anguila
Morrones
Papas
sal, pimienta

Preparado:
Para poder comer anguilas es fundamental conseguirlas, cosa no tan
facil aca ya que no se venden. Lo ideal es poner unos anzuelos
encarnados con un pedazo de pescado (cualquiera) cerca de la costa y
revisar a la mañana. Si se tiene suerte se cuelgan las anguilas y se
les saca la piel, se cortan en rodajas de 8 cms y se las pone en una
olla con la cebolla, el morron y las papas cortados a gusto. Cuando
esten cocidas se las sirve con un poco de vino. Lo malo de este
plato
es que cansa, despues de comoer 200 o 300 anguilas saca un poco las
ganas.... Pruebenlo y a los amantes de la pesca buena suerte que no
se van a arrepentir si pescan una "vivora de agua"

Enviado por Julio (jc_@topmail.com.ar)
```

Receta anterior: **ALITAS EN SALSA ROJA**
Próxima Receta: **ANILLO DE ANIS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ANILLO DE ANIS

```
ANILLO DE ANIS

Ingredientes:
 500 GRS. DE HARINA LEUDANTE.
2 HUEVOS.
100 GRS. DE MANTECA.
210 GRS. DE AZUCAR.
1 COPITA DE ANIS.
RALLADURA DE LIMON.
150 C.C. DE LECHE.
AZUCAR IMPALPABLE PARA ESPOLVOREAR.

Preparado:
  Formar una masa con los ingredientes indicados.
ubicar la masa en el molde enmantecado, colocarlo en la cacerola,
tapar y cocinar a fuego corona, hasta finalizar la cocion. desmoldar
y espolvorear con el azucar impalpable. que la difruten analia desde
miami beach florida .


Enviado por ANALIA MORENO. MIAMI,BEACH FLORIDA. (NALYMORENO@HOTMAIL.
COM)
```

Receta anterior: **ANGUILAS A LA RIACHUELO**
Próxima Receta: **ANTICUCHOS DE CORAZON**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ANTICUCHOS DE CORAZON

```
ANTICUCHOS DE CORAZON

Ingredientes:
 1 corazon de vaca,
 1 taza de cerveza negra,
 media taza de vinagre,
 1 cucharada de ajos molidos,
 media cucharadita de comino,
 2 cucharadas de oregano,
 4 cucharadas de aji panca molido,
 sal y pimienta.
 ADEREZO:2 cucharadas de aji panca molido,
 1 taza de aceite,
 1 cucharada de sal

Preparado:
  el corazon se corta por la mitad a lo largo,luego en tiras de 3 cm
  de ancho y despues en cuadritos,se colocan en un tazon y se
mezclan
  con todos los ingredientes y se deja macerar de un dia para
  otro,ensartar en palitos tres o cuatro trozos y colocarlos a la
  parrilla,con una brochita untar el aderezo mientras se frien.s4e
  puede acompañar de papas sancochadas,choclos y aji (licuar aji sin
  pepas,aceite,jugo de limon,sal,y agregarle cebollines verdes
  picaditos),PROVECHO.

Enviado por ivone gartner de aguilar  lima peru
(servicios_especiales@yahoo.com)
```

Receta anterior: **ANILLO DE ANIS**
Próxima Receta: **ANTIPASTO DE BERNY**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

ANTIPASTO DE BERNY

ANTIPASTO DE BERNY

Ingredientes:
Esta es una receta italiana y tiene como base frutos de mar. Para simplificar se pueden utilizar mariscos enlatados. A saber: 1 lata de almejas (machas). 1 lata de mejillones. 1 lata de calamares en aceite. 1 frasco de aceitunas verdes rellenas de morrón.1 frasco de aceitunas negras rellenas. 200 grs. de langostinos pequeñitos. 1 frasco de cebollitas en vinagre. 1 frasco de pepinitos en vinagre. 1 lata de hongos fileteados. 1 lata de caballa. 2 latas de atún en aceite. 2 latitas de sardinas en aceite. 1 lata de corazones de alcauciles. 1 frasco de espárragos. 1 lata de pimientos morrones cortados finitos. 6 huevos duros picados. Se le puede adicionar pickles o más mariscos.

Preparado:
Se debe escurrir el aceite de las latas y colocar todo en una ensaladera. Conviene prepararlo un día antes de presentarlo para que se integren los sabores revolviendo varias veces con cuidado. Se sirve frío y acompañado de vino blanco bien seco.

Enviado por Berny Gimelli (bernygimelli@hotmail.com)

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ANTIPASTO DE GABY

```
ANTIPASTO DE GABY

INGREDIENTES :

2 CEBOLLAS DE HUEVO BLANCAS
2 PIMENTONES ROJOS
2 PIMENTONES VERDES
1 FRASCO DE INCURTIDO DE PEPINOS EN VINAGRE CON SU JUGO 500 GRS
1 FRASCO DE INCURTIDO MIXTO CON SU JUGO 500 GRS
1 FRASCO DE ACEITUNA VERDE SIN PEPA CON SU JUGO 250 GRS
1 FRASCO DE ALCAPARRAS DE 220 GRS CON SU JUGO
2 TARROS DELOMITOS DE ATUN CON EL ACEITE
1 FRASCO DE SALSA DE TOMATE DE 660 GRS
3 CUCHARAS DE ACEITE MEDIDAS EN CUCHARA DE PALO
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

Preparado:
  Se pica la cebolla blanca y el pimenton pequenos y se fritan en el
aceite con la sal y la pimienta al gusto. se pican todos los
ingredientes pequenos se revuelven con el atun desmenusado y la
salsa
de tomate. Se ponen a cocinar hasta que hierva revolviendo
constantemente, por un buen rato. lo deja enfriar y se mete a la
nevera se cocina en olla que no sea de aluminio .

Enviado por GABY
```

Receta anterior: **ANTIPASTO DE BERNY**
Próxima Receta: **APERITIVO ESTRELLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

APERITIVO ESTRELLA

```
APERITIVO ESTRELLA

Ingredientes:
dos huevos duros,
una lata pequeña de atun en aceite,
mayonesa vegetal (hecha, con leche de soja y limon y aceite)

Preparado:
  se machacan los huevos y el atun escurrido con un tenedor se
ligan con un poco de mayonesa vegetal y se ponen en rodajitas de
pan integral hum......estan riquisimas como aperitivo, cena y a
los niños les encanta

Enviado por Estrella Huerta Muniesa (sparrow)
```

Receta anterior: **ANTIPASTO DE GABY**
Próxima Receta: **APERITIVO ESTRELLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

APERITIVO ESTRELLA

```
APERITIVO ESTRELLA

Ingredientes:
dos huevos duros,
una lata pequeña de atun en aceite,
mayonesa vegetal (hecha, con leche de soja y limon y aceite)

Preparado:
se machacan los huevos y el atun escurrido con un tenedor se
ligan con un poco de mayonesa vegetal y se ponen en rodajitas
de pan integral hum......estan riquisimas como aperitivo, cena
y a los niños les encanta

Enviado por Estrella Huerta Muniesa (sparrow)
```

Receta anterior: **APERITIVO ESTRELLA**
Próxima Receta: **APPLE PIE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

APPLE PIE

```
APPLE PIE

Ingredientes:
 Masa
Harina Leudante 250 grs.
manteca 50 grs.
Azucar 100 grs.
Huevos 1
Relleno
Leche condensada 1 lata
Manzana en conserva 1 lata
Claras de huevos 6
Azucar 100 grs.

Preparado:

Masa

mezclamos la harina, el azucar, manteca y el huevo, amasamos hasta
que
todo quede bien unido enmantecamos un molde y con los dedos lo
estiramos hasta que cubra todo nuestro molde. Lo llevamos al horno
por unos diez a quince minutos mas o menos hasta que la masa eleve
un
poco y lo sacamos.

Relleno

Batimos las claras a punto nieve con el azucar.
Mezclamos las manzanas con la leche condensada
```

```
En la masa que sacamos del horno vertemos las manzanas con la leche
condensada, y por arriba de ellos colocamos las claras a punto
nieve,
llevamos todo al horno, por unos pocos minutos. Tengan cuidado de no
pasarse, mirelo hasta que las claras se doren, y listo. Disfrutenlo.

Enviado por Marilina Balzano (MariliVZ@aol.com)
```

Receta anterior: **APERITIVO ESTRELLA**
Próxima Receta: **APPLE PIE (PASTEL DE MANZANA)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

APPLE PIE (PASTEL DE MANZANA)

APPLE PIE (PASTEL DE MANZANA)

Ingredientes:
1 3/4 tazas de harina leudante
1/3 taza de azucar
100 g de manteca
2 yemas
2 cuch. leche
6 manzanas
2 claras

Preparado:
Se tamizan juntos, harina y azucar, se incorpora la manteca fria, deshaciendola bien con un tenedor. Se incorpora luegos las yemas y la
leche, se forma una masa suave y se deja reposar 15 min. Mientras tanto se prepara una compota seca con 4 manzanas. Luego se estira la masa con las manos y se forra con ella un molde redondo de 28 cm de diametro. Se le coloca la compota sin el agua y se agragan las 2 manzanas crudas cortadas en rodajas finas, cubriendo la compota. Se pone en el horno moderado durante 20 min. Cuando esta dorado se le agregan las claras batidas con azucar a punto merengue, se vuelve al horno suave hasta que se dore.

Enviado por Marisa Cigoj (marisacigoj@msn.com)

Receta anterior: **APPLE PIE**

Próxima Receta: **ARO DE ARROZ CON COPRDERO**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARO DE ARROZ CON COPRDERO

```
ARO DE ARROZ CON COPRDERO

Ingredientes:
 1 pierna de cordero cortada en cubos
2 dientes de ajo
2 cebollas cortadas en cuadraditos
3 cubos de caldo
3 cdas de harina
1 taza de puré de tomates
aceite para rehogar
3 tazas de arroz

Preparado:
  Rehogar la cebolla y el ajo, agregar la carne de cordero
previamente pasada por la harina, despues el pure de tomates y 1
cubo
de caldo. Poner a hervir el arroz con los 2 cubos de caldo hasta
quie
este a punto. Servir el arroz en forma de aro con la salsa en el
centro. Provalo es para chuparse los dedos

Enviado por Paula (paulyloa@infovia.com.ar)
```

Receta anterior: **APPLE PIE (PASTEL DE MANZANA)**
Próxima Receta: **ARROLADO DE CARNE A LA CERVEZ**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARROLADO DE CARNE A LA CERVEZ

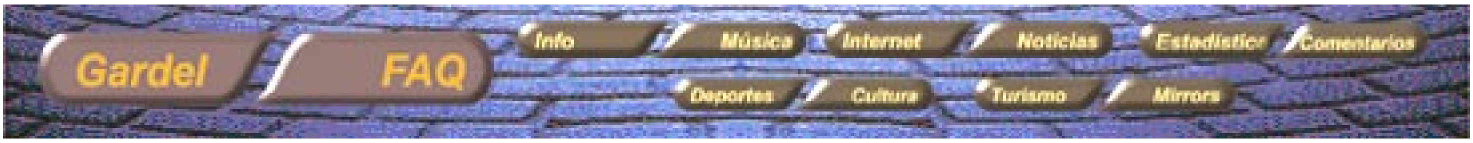
```
ARROLADO DE CARNE A LA CERVEZ

Ingredientes:
 1kg de carne para milanesa
1 paquete ciruelas secas
200 de jamon cocido o crudo
1/2l de cereveza
1 cebolla grande
1 aji rojo
4 manzanas verdes

Preparado:
  colocar en cada corte de carne una feta de jamon y una ciruela y
arrollar sujetando con un palillo. en una cacerola fritar la cebolla
y el aji cuando estan trasparentes, agregar los arrollados
dorandolos
de ambos lados, agregar la cerveza y tapar,despues de 20 o 25
minutos
agregar las manzanas cortadas en tajadas finas y cantidad necesaria
de
ciruelas cocinar hata que se tiernize la manzana y servir

Enviado por blanco monica (monicapb36@hotmail.com)
```

Receta anterior: **ARO DE ARROZ CON COPRDERO**
Próxima Receta: **ARROLLADITOS DE NUEZ**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARROLLADITOS DE NUEZ

```
ARROLLADITOS DE NUEZ

Ingredientes:
 masa para pastelitos 24
nueces picadas 100
canela en polvo 1 cucharadita
clavo de olor en polvo 1/2 cucharadita
agua 1/2 litro
azucar 1/2 kilogramo

Preparado:
  Mezclar las nueces con el clavo de olor y la canela . Luego
rellenar los cuadraditos de masa y enrollarlos (como si fueran
panqueques). Cocinar en horno moderado hasta que esten doraditos.
Preparar el almibar con el azucar y el agua, hirviendolo 10
minutos.
Volcar el almibar caliente sobre los arrolladitos ya frios. Llevar a
heladera. Son muchos mas ricos si los comemos al dia siguiente de
haberlos preparado.

Enviado por Claudia Mansilla (claudia@comodoro.satlink.net)
```

Receta anterior: **ARROLADO DE CARNE A LA CERVEZ**
Próxima Receta: **ARROLLADO DE CARNE**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARROLLADO DE CARNE

```
ARROLLADO DE CARNE

Ingredientes:
 1 matambre de ternera (1,5 Kg)
3 Huevos duros
2 Huevos crudos
2 dientes de ajos
 Perejil picado
1 Zanahoria en cubitos
80 Grs. de queso rallado (dos sobres)
1 Lata de arvejas
2 Hojas de laurel fileteadas (mejor fresco)

Preparado:
  Preparar el matambre, cortando las salientes del mismo para
dejarlo
casi cuadrangular. Agregarle sal y pimienta.

RELLENO:
Mezclar los ingredientes del relleno y cubrir la tercera parte del
matambre, colocar los huevos duros sobre el principio del relleno y
arrollar el matambre. Coser el mismo por los extremos y centro.
Hervir durante 2 horas y dejarlo enfriar en el caldo. Luego sacarlo
y
prensarlo.

Enviado por Ricardo Belluati (belluati@fonosur.com.ar)
```

Receta anterior: **ARROLLADITOS DE NUEZ**
Próxima Receta: **ARROLLADO DE DULCE DE LECHE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARROLLADO DE DULCE DE LECHE

```
ARROLLADO DE DULCE DE LECHE
Ingredientes:

1 pionono
1 pote de dulce de leche
vino moscato
nueces picadas
cacao dulce
cognac
crema chantilli
anana
durazno al natural
banana
almendra
masitas vainilla

Preparado:

Preparar 1 pionono arrollado con dulce de leche. Previamente
emborracharlo un poco con almibar mezclado con vino generoso,
o sea dulce (al pionono por supuesto). Untarlo con el dulce de
leche, espolvorear con un poco de nueces bien picadas, arrollarlo
y cubrir un poco arriba con una mezcla de cacao dulce con coñac
o cualquier licor fuerte. Cortarlo en espirales finos de mas o
menos 1/2 cm. Cubrir con ellos una fuente. Untarlo con chantilli
mezclada con trocitos chicos de anana, durazno natural y banana.
Espolvorear con nueces y almendras picadas (pero no tanto). Cubrir
con masitas vainillas previamente borrachas con el almibar y vino
(mas almibar que vino porque sino salis cantando). Nuevamente
colocar otra capa de chantilli y fruta. Otra vez con espirales del
```

arrollado, y en cada hueco que queda entre los espirales ponerle despacito crema chantilli, alisarla con el cuchillo. Finalmente llevarlo a la heladera y al otro dia a disfrutarlo con un monton de invitados.

Receta anterior: **ARROLLADO DE CARNE**
Próxima Receta: **ARROLLADO DE REMOLACHAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARROLLADO DE REMOLACHAS

ARROLLADO DE REMOLACHAS

Ingredientes:
1 Kg. de remolachas
1 masa de pionono de 200 gs.
300 gs. de queso blanco
300 gs. de mayonesa
100 gs. de jamón cocido
3 rodajas de ananás al natural
Almíbar de las ananás

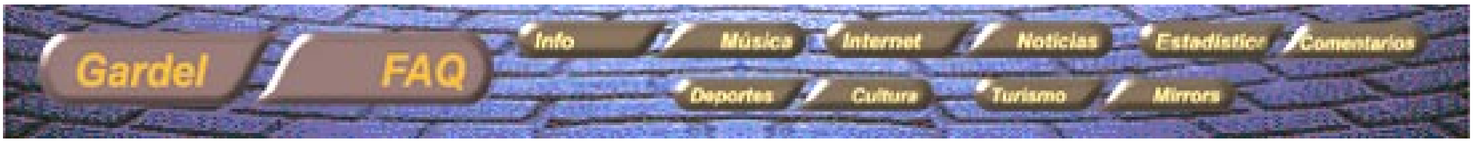
Preparado:

Cocinar aproximadamente un kg. de remolachas. Pelarlas. Pasarlas por la procesadora con un poco de sal hasta hacerlas puré. Tamizarlas con una media (o similar) hasta reducir el volumen en un 50%. Reservar el jugo saliente. Mezclar en un bols la remolacha escurrida con cantidades iguales de mayonesa y queso blanco (1/3 + 1/3 + 1/3). Hacerlo hasta conseguir una mixtura homogénea. Extender una masa de pionono de alrededor de 200 gr. dejando la parte marrón hacia arriba. Untarla con un poco de la mezcla para que permita adherir lonchas de jamón cocido (de 5 a 6 fetas). Colocar el resto de la mezcla distribuyéndola uniformemente sobre la masa. Cortar tiritas finas de ananás al natural y distribuirlas longitudinalmente. Arrollar y embeber la masa con líquido proveniente de una mezcla a partes iguales del jugo del escurrimiento de las remolachas y del ananás. Conviene

hacer la preparación por lo menos un día antes de manducarla para que
el pionono se impregne bien y deje al conjunto el atractivo color fucsia intenso.

Enviado por Corinne Little (Corinne.Little@ARG.dupont.com)

Receta anterior: **ARROLLADO DE DULCE DE LECHE**
Próxima Receta: **ARROLLADO DE ROQUEFORT**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARROLLADO DE ROQUEFORT

```
ARROLLADO DE ROQUEFORT
200g de ricotta
150g de jamon cocido picado
1 pepino en conserva (pickle) picado
1 manzana rallada regada con jugo de limon
50g de roquefort
50g de manteca
3 cucharadas de mayonesa
sal, pimienta
Pisar la manteca con el roquefort, mezclar con la ricotta y la
mayonesa, agregar el jamon y la manzana, condimentar, extender
esta pasta sobre el pionono, cubrir con el pepino, arrollar.
Envolver en papel aluminio, enfriar 2 a 3 horas. Pintar con
salsa golf.
```


```
+-------------------------------------------------------+
| Dr. Luis Mandel    Reply-to: mandel@fast.de   |
| FAST e.V       http://www.fast.de/~mandel/  |
+-------------------------------------------------------+
```

Receta anterior: **ARROLLADO DE REMOLACHAS**
Próxima Receta: **ARROZ AL CULANTRO**
[Volver al índice de Recetas]

ARROZ AL CULANTRO

ARROZ AL CULANTRO

Ingredientes:
 2 tazas de arroz
1 manojo de culantro (10 hojas)bien picado
4 cubitos de caldo
 1/4 tazas aceite de coco (opcional)
sal al gusto

Preparado:
  Freir el arroz con el aceite de coco, disolver los cubitos de caldo
en el agua, y agregar al arroz, luego agregar el culantro y sal
revolverlo todo, tapar y dejar cocinar lentamente hasta que el arroz
quede seco y bien reventado. Nota este arroz se acompaña bien con
BBQ, o cualquier plato de Carne, Pollo y Cerdo.

Enviado por Jeannette Brautigam de Vega (Jenbra@hotmail.com)

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARROZ AL PACOTILLO

ARROZ AL PACOTILLO

Ingredientes:
2 tazas de arroz
125 gr de champignones
1 cebolla
vinto blanco (50ml)
leche (100ml)
maizena (un poquito)
albahaca (un punadito)
sal y pimienta a gusto

Preparado:
Para 2 personas. Cocinar el arroz como te lo enseno tu mama. Por otro lado vamos a preparar la salsa. Picar la cebolla y rebanar los champigones. Poner las cebollas picadas en la sarten con un poquito de manteca y aceite (para que la cebolla no se queme). Cocinar a fuego lento. Cuando la cebolla este dorada agregar los champis y cocinar un ratito hasta que queden blanditos. Luego agregar el vinto tinto y 2 minutos despues agregar la leche con un poquito de maizena.
Agregar la pimienta y la sal, y por ultimo la albahaca. Servir en una
fuente separada del arroz, cada uno agrega la salsa sobre el arroz.
Es excelente, cada vez que lo preparo le digo a mi companera "Vamos pacotillo! a la puta calle!!" Que la disfruten!!

Enviado por Dani y Fede (fenomeno_77@hotmail.com)

Receta anterior: **ARROZ AL CULANTRO**
Próxima Receta: **ARROZ CHAUFA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARROZ CHAUFA

```
ARROZ CHAUFA

Ingredientes:
 1 tz de arroz sancochado frio
250 gr de pollo cortados en cuadraditos
cebollita china 100gr en bronuise
tortilla de dos huevos en cuadraditos
sillao para que de color 2 cdas
sal
sazonador


Preparado:
  en una sarten se echa un poco de aceite se frie la carne
previamente salpimentada y cortada en cuadros, que selle, si se
desea
se puede echar otras carnes como chancho asado, langostinos, baca,
pescado, se le añade el arroz y se saltea se añade la torilla
cortada,
con la sal y sazonador se añade el sillao (que se un poco de color)
y
al ultimo se le añade la cebollita china.

Enviado por Yoel Berrocal Quiñones (yoelbq@hotmail.com)
```

Receta anterior: **ARROZ AL PACOTILLO**
Próxima Receta: **ARROZ CON "GUSTITO"**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARROZ CON "GUSTITO"

```
ARROZ CON "GUSTITO"

Ingredientes:
 Para dos personas :
1 taza de arroz
1 cebolla grande o dos chicas
1 un cubito de verdura
Puré de tomates
Especias (pimienta,curry,etc.)

Preparado:
  Poner a hervir 1/2 litro de agua en una cacerola con el cubito de
verdura.
En un sarten dorar la cebolla picada en aceite.
Luego agregar la taza de arroz en el sartel. Agregar un chorrito de
puré de tomate y revolver bien durante 10 minutos. Condimentar el
arroz con pimienta u otras especies en el sartel. Luego volcar el
contenido del sarten a la oya con el agua. Esperar a que el agua se
consuma y hasta que el arroz esté a punto. Espero que les guste. :-)

Enviado por Diego Roqué (diego.roque@lacasilla.com.ar)
```

Receta anterior: **ARROZ CHAUFA**
Próxima Receta: **ARROZ CON CALAMARES "A LA GRAN COLO"**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARROZ CON CALAMARES "A LA GRAN COLO"

ARROZ CON CALAMARES "A LA GRAN COLO"

Ingredientes:
 Para 7 comensales
* 1 kilo de arroz
* 4 kilos de pollo
* 1 kilo de calamares
* 1 kilo de pescado sin espinas
* 3 pimientos rojos
* 1 pimiento verde
* 4 cebollas de verdeo
* 2 puerros
* 2 cebollas común
* 3 zanahorias
* 1/2 taza de aceite
* un trozo pegueño de manteca
* 1/2 cabeza de ajo
* 3 hojas de laurel
* 6 calditos de verdura
* 2 potecitos de azafrán
* 1/2 kg de pulpa de tomate
* condimentos : pimienta, sal, condimento para pizza

Preparado:
* Cortar los pollos en presas bien pequeñas (de esta manera sale más
 sabrosos, y queda mejor presentado el plato terminado)

* Salar las presas y dorar en un poco de aceite junto con los
dientes
 de ajo y las hojas de laurel(puede ser en sartén, paellera o disco)

```
* Retirar el pollo y reservar manteniendo el calor

* En el mismo recipiente cocinar unos minutos los calamares y
 reservarlos junto con el pollo

* Siempre en el mismo recipiente dorar los trozos de pescado y
 reservarlos aparte

* Reojar las cebollas con uno de los pimientos rojos y el verde
 cortados en juliana gruesos,agregar las zanahorias cortadas en
 rodajas y salar las verduras .

* Agregar el tomate y dejar cocinar por cinco minutos

* Agregar el caldo y las presas de pollos y los trozos de
calamares .
 Cocinar otros cinco

* Incorporar el arroz . Cocinar 15 minutos

* Agregar el pescado y verificar la sal

* Pimentar y agregar el condimento para pizza a gusto

* Retirar cuando el arroz esté a gusto del más gordito de los
siete .

* Con los dos pimientos que faltan asarlos, sacarles la piel
,cortarlos en tiras gruesas, ponerlos en aceite de oliva con un
 poquito de romero y unos dientes de ajos y adornar el plato .

* y ..... a disfrutar !

                  el Colo


Enviado por Raúl Dicapua (fdicapua@hotmail.com)
```

Receta anterior: **ARROZ CON "GUSTITO"**
Próxima Receta: **ARROZ CON CARNE Y VEGETALES AL CURRY**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARROZ CON CARNE Y VEGETALES AL CURRY

ARROZ CON CARNE Y VEGETALES AL CURRY

Ingredientes:
Arroz (mejor grano largo fino) (1 taza grande)
Ajo (4 dientes)
Zanahoria (1/2 kg.)
Zapallitos (1/2 kg.)
Cebolla (1/2 kg.)
Cebolla de Verdeo (1/2 kg.)
Bola de Lomo y/ó Pechuga de Pollo (1 kg.)
Aceite de Oliva Virgen (cantidad necesaria)
Caldo de Verdura (cantidad necesaria)
Curry, Sal y Pimienta

Preparado:
Preparar, con 3 cubitos, aprox. 1 litro de caldo y mantenerlo bien caliente. Calentar el aceite de oliva. Saltear los dientes de ajo abiertos al medio y a los que habran de sacarseles el brote verde del centro. Agregar la cebolla y la cebolla de verdeo finamente picadas. Dejarlas unos minutos hasta que se vuelvan transparentes. Agregar el arroz y saltearlo unos minutos. Agregar la carne de vaca y/o de pollo y saltearlas unos minutos. Agregar el caldo bien caliente. Agregar los zapallitos y la zanahoria picados en cubos. Seguir agregando agua a medida que el arroz la vaya absorviendo. Corregir la sal y agregarle pimienta. Cuando considere que falta poco tiempo para que el arroz este totalmente cocinado agregarle una taza mas de caldo,

tapar y apagar la hornalla. Dejar reposar aprox. 20 minutos y servir.

Esta receta rinde para 8 a 10 personas.

Enviado por Enrique Parrondo (pepe@dosescudos.com.ar)

Receta anterior: **ARROZ CON CALAMARES "A LA GRAN COLO"**
Próxima Receta: **ARROZ CON CREMA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

ARROZ CON CREMA

```
ARROZ CON CREMA

Ingredientes:
-Arroz blanco cocido a punto
-crema de leche
-aceitunas descarozadas (verdes)
-jamon cocido en cuadritos
-queso mantecoso tambien en cuadritos
-rodajas de tomate
-queso rallado

Preparado:
  Se cocina el arroz a punto, luego se deja escurrir, se mezclan en
un bol:la crema, el queso matecoso, el jamon, las aceitunas y
despues
el arroz, luego se pone todo en una fuente de vidrio, y arriba de la
preparacion se pone las rodajas de tomate y el queso rallado por
ensima, luego se mete al horno algunos minutos para que se gratine
el
queso, y a comer!!! buen apetito amigos mios!!! es delicioso! bay

Enviado por PAULA CORAGGIO (CORAGGIO@CORREOWEB.COM)
```

Receta anterior: **ARROZ CON CARNE Y VEGETALES AL CURRY**
Próxima Receta: **ARROZ CON HONGOS EN CALDO**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARROZ CON HONGOS EN CALDO

ARROZ CON HONGOS EN CALDO

Ingredientes:
Verduras de estacion cortadas en cuadraditos para poder sentir el sabor a cada verdura:

cebollas
zanahoria
chauchas
ajo (opcional)
hongos
arroz (sin estar previamente cocido)
caldo disuelto en abundante agua hervida
sal y pimienta a gusto

Preparado:
En una sarten rehogar la cebolla y agregar la zanahoria. Sazonar. Agregar la chaucha y el ajo a la sarten.
Añadir el tallito del hongo y luego el resto del hongo cortado en fetas grandes. Ahora se le echa el arroz, y se le agrega cucharones de caldo, segun se vaya consumiendo. Sazonar. Cocinar asi mas o menos 15 minutos hasta que se haga el arroz. Condimentar a gusto.

Enviado por carola (elixir_926@hotmail.com)

Receta anterior: **ARROZ CON CREMA**
Próxima Receta: **ARROZ CON HUEVO**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARROZ CON HUEVO

```
ARROZ CON HUEVO

Ingredientes:
 prepare un suculento arroz blanco y luego aparte fria un huevo,
 mezcle los dos hasta hacer una mezcla heterogenea y sirva caliente

Preparado:
  cocine y fria

Enviado por Amalia Jurado (amaljur@hotmail.com)
```

Receta anterior: **ARROZ CON HONGOS EN CALDO**
Próxima Receta: **ARROZ CON LECHE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARROZ CON LECHE

```
ARROZ CON LECHE

Ingredientes:
1 litro y medio de leche.
200 gramos de arroz redondo.
1 ramita de canela
1 cascara de limón.
1 cucharadita de sal.
150 grs. de azúcar.
50 gramos de mantequilla.

Preparado:
  Cocer la leche con la sal y la canela, así como la cáscara de
limón, durante 10 minutos, y agregar el arroz, cocer durante 1 hora
(hasta que esté blandito), agregar el azúcar y removiendo
intermitentemente durante 5 minutos.Ya por último mezclar la
mantequilla. Se vierte en moldes individuales o en una fuente
grande.
Mezclar un poco de canela en polvo junto con azúcar y repartir por
encima, calentar un hierro al rojo vivo y aplicarlo sobre esta
mezcla.
Queda como un azúcar requemado con gusto a canela, que se une al
arroz
al comerlo. Está rico!.

Enviado por amelia villazon (ameliaviro@hotmail.com)
```

Receta anterior: **ARROZ CON HUEVO**
Próxima Receta: **ARROZ CON LECHE ASTURIANO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARROZ CON LECHE ASTURIANO

```
ARROZ CON LECHE ASTURIANO

Ingredientes:
1 l. de leche entera,
1 vaso de los de vino de arroz,
canela en rama,
cascara de limon y
8 cucharadas soperas de azucar.

Preparado:
Poner la leche a calentar con la canela y la cascara de limon,
cuando
este caliene añadir el arroz y poner el calor muy bajo remover mucho
cuando este casi hecho añadir el azucar y continuar removiendounos
cinco minutos mas.En mi casa nos gusta mas bien caliente o templado,
se
puede poner canela molida por encima.

Enviado por Amelia Valmaseda (janini@teleline.es)
```

Receta anterior: **ARROZ CON LECHE**
Próxima Receta: **ARROZ CON LECHE Y CANELA**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARROZ CON LECHE Y CANELA

ARROZ CON LECHE Y CANELA

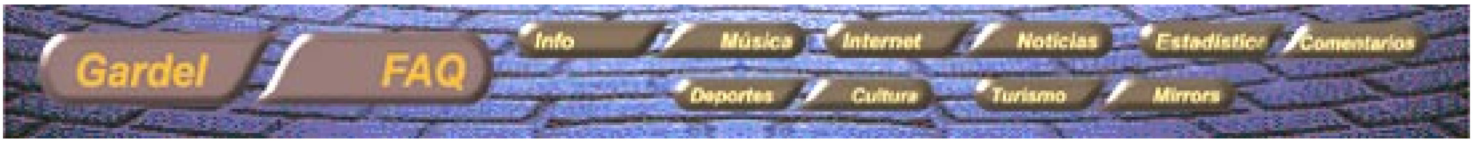
Ingredientes:
 arroz-una taza
leche-una taza
manteca-un pedazito
azucar-a gusto
canela-a gusto

para una porcion

Preparado:
  hervir la leche a fuego lento con la manteca,azucar y canela.
mezclar todo con el arroz (ya cocido).
y a comer.

Enviado por patricia zonshain (patyzon@yahoo.com)

Receta anterior: **ARROZ CON LECHE ASTURIANO**
Próxima Receta: **ARROZ CON LENTEJAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

ARROZ CON LENTEJAS

- *Mailer*: Elm [revision: 70.85]

```
ARROZ CON LENTEJAS
2 Tasas de arroz (converted rice preferiblemente)
1 tasa de lentejas.
sal
Remojar en agua por 3 horas. Después cocinar el arroz junto con las
lentejas y con sal hasta que se ablanden. Luego escurralos los dos y
dejarlo aparte.

1 cda de aceite
1 cdta. de semilla de mostaza
1/2 cdta. de comino
1 papa picada
1 zanahoria picada
3 cdas de mantequilla
1 cebolla picada
1 tomate picado
1 lata de pasta de tomate de 174 gramos
1 cda de jengibre y ajo molidos, es decir en pasta
1/2 cda de chiles verdes frescos molidos, es decir en pasta (al
gusto)
sal al gusto
pizca de turmeric powder (polvo de cúrcuma)
1 cda. de coriander powder (polvo de semilla de cilantro)
1/2 cdta. de garam masala powder.
1 cda. de recao verde (perejil, culantro y cebollina) molido, es
deci r
en pasta.
```

En una cucharada de aceite eche semilla de moztaza y tapelo, dentro de
unos minutos la semilla de mostaza empezará a farfullar, luego que termine de farfullar echele comino, papa, zanahoria, mantequilla y sofría hasta que queden suaves los vegetales, luego echele cebolla, tomates, la pasta de tomate, jengibre, ajo, chiles verdes, sal, turmeric powder, coriander powder, garam masala powder, y recao verde.
Tápelo y dejelo tapado por 5 minutos. Luego en este sofrito echele el
arroz y las lentejas que hemos ya cocido y escurridos. Mezcle todo bien. Baje la llama o el fuego a temperatura bien bajita, tápelo y deje que se termine de secar por unos

minutos mas.

versión comercial del garam masala powder se encuentra en el Super de Paitilla, al igual que otros condimentos.

Receta anterior: **ARROZ CON LECHE Y CANELA**
Próxima Receta: **ARROZ CON MARISCOS SUPER FACIL**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARROZ CON MARISCOS SUPER FACIL

ARROZ CON MARISCOS SUPER FACIL

Ingredientes:
3 TAZAS DE ARROZ
AZAFRAN
1 CEBOLLA MEDIANA
CEBOLLA DE VERDEO
1 PIMIENTO ROJO
1 PIMIENTO VERDE
2 DIENTES DE AJO MACHACADOS
2 LATITAS DE PULPO EN ACEITE
1 LATITA DE MEJILLONES
1 LATITA DE CALAMARES EN SU TINTA
TAMBIEN SE LE PUEDEN PONER OTROS FRUTOS DE MAR QUE CONSIGAS

Preparado:
Preparar el arroz con agua y sal como de costumbre pero agregar azafran al agua para que el arroz quede amarillo. en una sarten poner un poco del aceite en que viene el pulpo y fritar la cebolla picada,los pimientos picados y la cebolla de verdeo picada,agregar todos los mariscos (escurridos)y sal, pimienta y pimenton a gusto, seguir rehogando por un rato hasta que esten bien calientes. en una fuente grande poner el arroz y mezclarle los mariscos.dejar reposar un ratito antes de servir para que el arroz tome el gusto de los mariscos.es re-facil y queda riquisimo todos creen que me paso horas haciendolo.traten!!!

Enviado por Laura Salgado (Kyroncorp@aol.com)

Receta anterior: **ARROZ CON LENTEJAS**
Próxima Receta: **ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA

```
ARROZ CON SALSA DE ALBAHACA

Ingredientes:
Arroz blanco cantidad necesaria
Carne vAcuna ( peceto- milanesa )
albahaca 3 cucharadas ( si esta recien cortada, mejor)
Perejil ( idem )

Queso crema

2 cubitos de carne disuelto en 3/4 agua hirviendo
aceite.

Preparado:
  Se corta la carne en trocitos, se salpimienta, se pasa luego por
harina y se coloca todo en una olla con una cucharada de aceite.
luego de dorar la carne, se le agrega el caldo ( agua con cubitos )
esperamos 15 minutos

Aclaro siempre fuego suave..
y le agregamos 2 cucharadas de queso crema, el perejil y la
albahaca,
se revuelve bien se cocina otros 15 minutos y listo!

El arroz se hierve se cuela y se le agrega esta riquisima salsa. A
disfrutar un plato calido y gustoso!!

Enviado por Liliana Videla (lilividela@hotmail.com)
Date: Tue, 28 May 2002 10:13:21 +0200
Message-Id: <200205280813.g4S8DL410417@korund.cip.informatik.uni-
```

muenchen.de>
To: mandel@informatik.uni-muenchen.de
From: argentinosjul@yahoo.com.ar (Raul Oscar Tischler)
Reply-To: argentinosjul@yahoo.com.ar
Subject: BORSCH (SOPA REMOLACHAS)

BORSCH (SOPA REMOLACHAS)

Ingredientes:
1/2 Kg. de remolachas peladas.
200 grs. crema de leche
1500 cm3. de agua

Preparado:
Poner a hervir en el agua el 1/2 kg de remolachas. Cuando el agua tome color bordeaux fuerte retirar del fuego.

Poner en una sopera el agua (sin las remolachas).
Batir la crema.
Al servir en el plato, agregarle una cucharada de crema batida en el centro.

Con las remolachas que nos sobraron, rallarlas, agregarles harina comun y un vaso de agua, revolver todo y con una cuchara sopera, poner
cucharadas en una sarten con aceite para freir. Los bunuelos de remolacha seran devorados por sus invitados

Enviado por Raul Oscar Tischler (argentinosjul@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **ARROZ CON MARISCOS SUPER FACIL**
Próxima Receta: **ARROZ CON TRES LECHES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

ARROZ CON TRES LECHES

```
ARROZ CON TRES LECHES

Ingredientes:
Leche en Polvo
Leche liquida
Leche condensada
2 Tazas Arroz
Clavo de Olor al gusto
Canela al gusto
1 taza de Azúcar
1 copa de ron
1 huevo
1 caja de flan de vainilla
2 cucharadas de margarina

Preparado:
  Se pone a cocer el arroz hasta que reviente con agua, canela,
clavo
de olor. Cuando está reventado se le agrega azúcar y leche líquida.
Se bate previamente el huevo y se le agrega se mezcla bien y se le
agrega el flan disuelto en 1/2 vaso de agua, se le agregan las otras
leches y el ron.

Enviado por Eugenia Solorzano (emsolce@yahoo.com)
```

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARROZ CON VERDURAS (VERDES)

```
ARROZ CON VERDURAS ( VERDES)

Ingredientes:
 brotes de soja 100 gmos
zanahoria 1
cebollas comunes 1
cebollas de verdeo 1
arroz 1 taza
aceite cantidad necesaria
sal y pimienta a gusto
y un caldito de gallina

Preparado:
  cocinar el arroz solo en olla separado, luego rayar la zanahoria,
corta el verdeo y la cebolla comun en juliana y reogar en una sarten
junto a los brotes de soja y el caldo de gallina ; por ultimo unir
el
arroz con el preparado del sarten servir y buen provecho

Enviado por luisa lane (yasu2000@ciudad.com.ar)
```

Receta anterior: **ARROZ CON TRES LECHES**
Próxima Receta: **ARROZ MIXTO**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

ARROZ MIXTO

ARROZ MIXTO

Ingredientes:
 1 lb de arroz
1 lata de maiz
1 lata de petit pois
1 lata de salsa con condimentos
1 taza de cebolla picada en cuadritos
2 tazas de jamos picado en cuadritos (si quiere puede poner mas cantidad)
1 cajita de pasas
1 taza de pimientos morrones en cuadritos
sal
aceite de cocina
2 cucharadas de mantequilla

Preparado:
se pone a hervir el agua con sal y aceite, se le añade el arroz. En una paila aparte se sofrien todos los ingredientes en la mantequilla,menos los pimientos, cuando el arroz empiece a secar pero no este seco se le añaden los ingredientes ya sofritos y se unen bien y se le añade la salsa condimentada, cuando ya casi este seco se le ponen los pimientos y se vuelve a tapar.

Opcional: un poco de pamersano.

Enviado por Isabel (imjca@hotmail.com)

Receta anterior: **ARROZ CON VERDURAS (VERDES)**
Próxima Receta: **ARROZ PRIMAVERA_RAUL_**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ARROZ PRIMAVERA_RAUL_

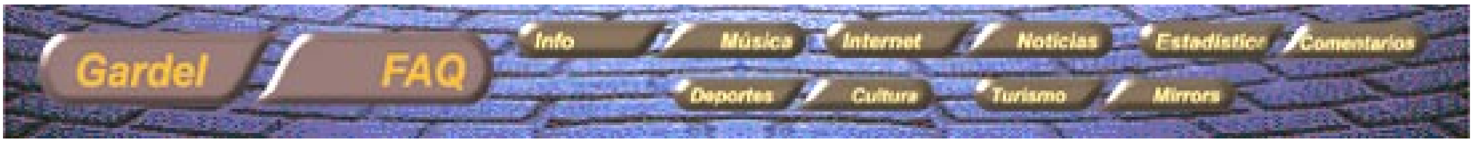
```
ARROZ PRIMAVERA_RAUL_

Ingredientes:
ARROZ 3 TAZAS
ATUN 1 LATA (EN ACEITE)
CHOCLO EN GRANO 1 LATA
MAYONESA (A GUSTO)

Preparado:
  HERVIR EL ARROZ A PUNTO, DEJAR ENFRIAR .
AGRGARLE LOS DEMAS INGREDIENTES, SALAR A GUSTO. LLEVAR A LA
HELADERA...
Y LISTO!!! A LA MESA
ESTA RECETA SE LLAMA ASI POR QUE A MI NOVIO LE ENCANTA...
RAUL: TE AMO!!!
                 MARIELA

Enviado por MARIELA_CORDOBA (marielaluraschi@hotmail.com)
```

Receta anterior: **ARROZ MIXTO**
Próxima Receta: **ARROZ TRIFÁCICO DULCE**
[Volver al índice de Recetas]



ARROZ TRIFÁCICO DULCE

```
ARROZ TRIFÁCICO DULCE

Ingredientes:
 para 4 personas
3 tazas de arroz
6 tazas de agua
1/2 libra de pechuga de pollo
1/2 libra de carne de res de primera
1/2 libra de tocineta
1 mazo de cilantro
1 rama de apio
10 ajíes rojos
10 ajíes verdes
1 ají pimenton
1/2 panela o 4 cocharadas soperas de azucar
2 cebollas blancas
3 dientes de ajo
1 pastilla de caldo de gallina
sal pimienta y comino al gusto

Preparado:
se sofrien todas las verduras finamente picadas, el ajo, la sal
pimienta y comino en margarina o aceite, se corta el pollo, la
carne y
la tocineta ya cocida y se agrega a la mezcla dejando que se cuesa
para que coja el gusto y sabor de los ingredientes. luego se agrega
la panela rallada o el azucar esperar que se incorpore revolviendo
constantemente, luego se lava el arroz y se agrega al resto de los
ingredientes se sofrie por 3 minutos y se le agrega el agua y el
caldo
```

```
de gallina se deja hervir hasta que seque voltear en 20 minutos
cuando
este blando para que se cuesa del otro lado.

servir con aguacate o tajadas de platano maduro fritas.

es comida colombiana costeña delicioso

disfrutalo.

Enviado por karol de leon (gestbaq@latino.net.co)
```

Receta anterior: **ARROZ PRIMAVERA_RAUL_**
Próxima Receta: **ARROZ TURCO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

ARROZ TURCO

ARROZ TURCO

Ingredientes:
- 3 tazas (de ti) de arroz.
- 1 nidito de fideos cabello de angel.
- 4 cucharaditas de aceite.
- 1/2 cucharadita de sal fina.
- 4 tazas (de ti) de agua hirviendo.

Preparado:

Se tuestan los fideos en seco. Se lava el arroz aparte, se pone en la cacerola con el aceite y se rehoga. Luego de 10 minutos, se agrega el fideo y el agua. Hay que dejarlo hervir, sin tapa, hasta que se consuma el agua (esto debe llevar, aproximadamente, entre 12 y 15 minutos). Una vez consumido el agua, se apaga el fuego y se tapa la olla por 10 minutos, cumplido ese tiempo hay que destaparla nuevamente para que se oree un poco. Luego se vuelve a tapar... ya esta listo para ser consumido.

Enviado por Matias Nordlinger (noeber@dynamo.com.ar)

Receta anterior: **ARROZ TRIFÁCICO DULCE**

Próxima Receta: **ASADO A LA ESTACA AL ESTILO DEL RAFA CACCIAVILLANI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

ASADO A LA ESTACA AL ESTILO DEL RAFA CACCIAVILLANI

ASADO A LA ESTACA AL ESTILO DEL RAFA CACCIAVILLANI

Ingredientes:
Esta es la tipica y criolla forma de cocinar nuestra carne a la estaca
1 asador (Un fierro en forma de cruz)
1 Costillar entero mas o menos 8/9 Kk
sal
20 Kg. de leña en rama (Preferentemente Piquillin, algarrobillo, Tiquicaca)
250 CC de chimichurri

Preparado:
Prender un buen fuego
Atar el asado en la estaca
salarlo
Clavarlo en el suelo a unos 80 Cm. del fuego a favor de este con las costillas hacia el fuego Ir despaciosamente alimentado el fuego ir incorporando cada tanto el chimichurri despues de 1 1/2 hora dar vuelta el asado por 1/2 hora mas cortar y servir bien caliente

No tengan miedo es refacil y no se quema no se pasa y sorprenderas a todos
si tenes alguna duda escribime

Enviado por rafael Cacciavillani (loscaccia@hotmail.com)

Receta anterior: **ARROZ TURCO**
Próxima Receta: **ASADO A LA PARRILLA.. AL MEJOR ESTILO ENTRERRIANO!!!**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ASADO A LA PARRILLA.. AL MEJOR ESTILO ENTRERRIANO!!!

ASADO A LA PARRILLA.. AL MEJOR ESTILO ENTRERRIANO!!!

Ingredientes:
Costilla y/o vacio (la cantidad, se calcula mas o menos 1/2 kg por persona) si quiere agregar chorizos, los agrega cuando esta por dar vuelta el asado recien...

Preparado:
Bueno, yo recomiendo siempre usar buena lena, ya que esto es la base de un buen resultado... si tiene churrasquera, o si lo va a hacer en la tierra es el mismo proceso, simplemente tiene que asegurarse de producir un buen calentamiento del piso... quitamos la parrilla de la churrasquera, hacemos el fuego, siempre debajo de donde
va a ir la parrilla, para poder lograr un buen calor... una vez que logramos una cantidad de brasas, apartamos la lena que todavia no se hizo brasa y armamos el fuego al costado. desparramamos las brasas y ponemos la parrilla y enseguida la carne (si es vacio, primero hagalo
del lado del cuero y si es costilla primero del lado de los huesos)...
la altura dependera de la cantidad de calor obtenida, o sea mas o menos unos 40 cm... (para comprobar una buena temp. debe pasar la mano ligeramente entre la parrilla y las brasas y tiene que sentir un
calor bastante intenso.. eso se le agarra la mano..)bueno, no olviden
de preparar enseguida al costado el fueguito para poder luego ir

incorporando mas brasas.. cada diez o quince min, controle el calo!
r que se mantenga parejo..(no sobrepase de calor, sino se arrebata..
o sea se coce por fuera y por dentro no..)despues de una hora mas o
menos, toque arriba la carne y compruebe que este calentita, ese es el
momento para dar vuelta la carne, hasta que se dore de ese lado y a
comer se ha dicho... bueno, ese es mas o menos el procedimiento, pero
claro, yo por lo menos lo como jugosito, algunos les gusta mas ceco..
si le guusta seco solo lo tiene que dejar mas tiempo sobre la
parrilla... prepare un buen chimi churri, y en vez de salar la carne
use esto... le va a dar un gustito muuuy especial.. una vez que haga
algunos asaditos, le va a ir agarrando la mano, es facil, y a la vez
va a ir dandose cuenta de algunos secretos.. por ejemplo a tapar el
asado con un carton cuando lo esta cocinando.. ah, a los chorizos
antes de ponerlos a la parrilla, mojelos con agua de la canilla..
(esto impedira que revienten...) despues si, agarre siempre una tabla,
no recomiendo el plato porque se enfria..sirva siempre de a pedazitos
chicos, para poder disfrutar siempre de una carne caliente..
asegurese de tener una buena copita de tinto, yo gralmente lo acompano
con un buen "cavernet savignon"... que lo disfruten, cualquier duda,
o si quieren cocinar alguna otra carne.. por ej, cordero o lechon,
avisenme que les doy los pasos.. cuenten con un buen entrerriano
amigo... hasta siempre!!! nelson

Enviado por NELSON SCHIRO (nelsonschiro@aol.com)

Receta anterior: **ASADO A LA ESTACA AL ESTILO DEL RAFA CACCIAVILLANI**
Próxima Receta: **ASADO AL DISCO CON MARISCOS.**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ASADO AL DISCO CON MARISCOS.

```
ASADO AL DISCO CON MARISCOS.

Ingredientes:
 Asado al Disco con Mariscos.

Preparación en disco de arado y a fuego lento.

Ingredientes:
2 Kg de Entrañas (carnes de res, no sé si en todas partes le dicen
 igual, pero también se puede preparar con otras carnes de res)
1 cebolla picada en cubitos
1 kg. de tomate perita
1 o 2 chorizos
4 dientes de ajo picados en cubitos
zanahorias picadas en pequeños trozos
perejil y condimentos a gusto
100 gr de gamba fresca sin pelar
100 gr de langostino sin pelar
100 gr de calamar
100 gr de almejas
100 gr de mejillón
50 gr de choritos
otros mariscos según gusto disponibilidad y gusto de los comensales
2 limones

Para el aderezo:
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- El jugo de medio limón
- Sal
```

- Perejil picado

Importante: Botella vino tinto fino (chileno, por supuesto), un cuarto para agregar durante la cocción y mitad para refrescarse de tanto calor y trabajo.

Preparado:
  Preparación:

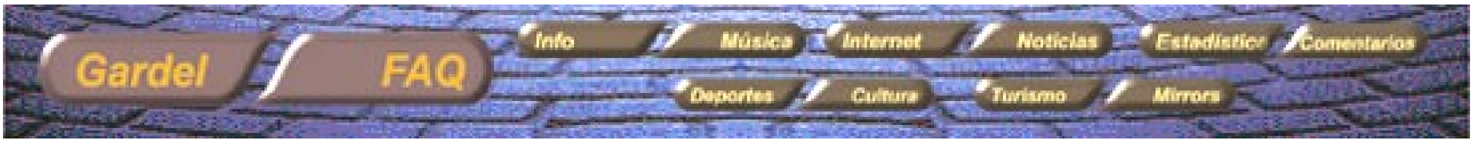
Limpiar bien la carne y colocar en disco previamente enmantequillado (no usar aceite). Una vez que la carne esté tomando color, mover carne a un lado y sin sacarla agregar la cebolla, ajo y zanahoria hasta que se empiecen a dorar, luego agregar de a poco los chorizos y
cuando este todo a medio cocer volver a incorporar la carne y agregar
los tomates y el vino. Una vez que quedo todo medio homogeneizado agregar los mariscos, revolver todo y dejar asar a fuego lento, agregando el jugo de dos limones al final junto a otros eventuales condimentos. Sacar todo el fuego de abajo del disco, dejar reposar unos minutos y servir.

Para aquellos que quieran aderezo:
poner el ajo y la sal en un mortero y reducirlo a puré. Añadir el aceite a chorro fino como en una mayonesa. Terminar con el jugo de limón y el perejil picado.

Buen apetito.

Enviado por Ricardo Gevert (ricardogevert@mi-mail.cl)

Receta anterior: **[ASADO A LA PARRILLA.. AL MEJOR ESTILO ENTRERRIANO!!!]**
Próxima Receta: **[ASADO CRIOLLO SIMPLE(PARA 4 PERSONAS)]**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ASADO CRIOLLO SIMPLE(PARA 4 PERSONAS)

```
ASADO CRIOLLO SIMPLE(PARA 4 PERSONAS)

Ingredientes:
 1 Kilo de Vacmo
1 Kilo de Asado con Hueso
4 Chorizos
4 Morcillas
2 tiras de salchichas parrilleras
Chimichurry
Sal

Preparado:
Se prepara un fuego con maderas y papel, luego se le agrega una
bolsa
de carbsn y se espera que el carbsn se caliente, cuando ya se
consigue
esto, se coloca encima una parrilla y cuando esta esti caliente se
coloca encima la carne, previamente salada, esperar 15 minutos para
colocar los chorizos y las salchichas, cocinar aproximadamente
durante
45 minutos. Luego ponerle el chimichurry a la carne y comer los
chorizos sobre dos panes.

Enviado por Marcelo Manuel Gsngora (marcelomoyano@mailexcite.com)
```

Receta anterior: **ASADO AL DISCO CON MARISCOS.**
Próxima Receta: **ASADO DE TIRA (URUGUAYO)**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ASADO DE TIRA (URUGUAYO)

ASADO DE TIRA (URUGUAYO)

Ingredientes:
2.5 kg de asado de tira (para 4 personas)
sal
chimichurri (opcional)

Preparado:
prender el fuego 1/2 hora antes
colocar las tiras en la parrilla con los huesos para abajo (45 min), dar vuelta y agregar mas brasas (10 min). Retirar del fuego y morfar acompaniado con ensalada (lechuga y tomate). va con vino tinto...

Enviado por meche berterretche (mercedes@fsl.orst.edu)

Receta anterior: **ASADO CRIOLLO SIMPLE(PARA 4 PERSONAS)**
Próxima Receta: **ASADO DE VERDURAS ESCOLA.**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ASADO DE VERDURAS ESCOLA.

```
ASADO DE VERDURAS ESCOLA.

Ingredientes:
papas
batatas
cebollas
berenjenas
pimientos morrones
provenzal
aceite
sal
huevo
queso cremoso

Preparado:
Papas: se lavan bien, sin pelar, se cortan a lo largo, se les coloca
sal a gusto y se las coloca en la parrilla.

Batatas : igual que la papa.

Cebollas : se las parte por la mitad y se las coloca en la parrilla.

Berenjena : se las parte al medio, a lo largo, adentro se les hace
cortes a lo largo y a lo ancho, queda un cuadriculado, sin perforar
la
cáscara, se les hecha un chorrito de aceite de oliva y se las coloca
boca abajo en la parrilla; mientras se prepara provenzal con agua y
sal y se corta el queso cremoso en fetas más o menos finas; cuando
la
berenjena, negra, blanca ó morada, está cocinada fue subiendo desde
```

el
borde de la parrilla hasta su cupula un color marrón; ahí la damos
vuelta y nos queda el cuadriculado, el cuenco de la berenjena hacia
arriba, comenzamos a hecjar con una cuchara grande el provenzal y
algo
más de aceite de oliva hasta que comienza a hervir, burbújas, allí
le
colocamos el queso hasta que se derrita bien y está listo para
servir.

Para este tiempo damos vuelta las papas y las batatas y les hechamos
con una cuchara provenzal y algo de aceite de oliva.

Pimientos : cortamos con un cuchillo el polo por donde entra el
cabo,
nos queda un cuenco longitudinal importante, aceitado en su interior
con aceite de oliva lo colocamos de boca a la parrilla, que se
cocine
por dentro, cuando está cocido lo damos vuelta para que el orificio
nos quede hacia arriba, hechamos aceite y luego de romperlo hechamos
dentro el huevo, se hace frito, una vez cocinado hechamos provenzal
y
está listo para servir. Algunos cortan los pimientos
longitudinalmente, quedan como dos barquitos, no tienen tanta
cavidad
pero es más seguro que no se caiga, es otra buena variedad. En todo
sal y especies a gusto. Buen vino y a disfrutar. Ojo los hipertensos
con la sal.

Cebollas: Moverlas para que no se quemen y rociarlas suavemente con
provenzal y aceite, gotas.

Enviado por ricardo escola (escola@dat1.net.ar)

Receta anterior: **ASADO DE TIRA (URUGUAYO)**
Próxima Receta: **ATUN A LA CURRY**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ATUN A LA CURRY

```
ATUN A LA CURRY

Ingredientes:
 media cucharada de polvo curry
2 latas de atzn
1 pimiento verde picado en trocitos
1 cebolla blanca picada en trocitos
1 media crema
1/2 barra de mantequilla
sal al gusto

Preparado:
  se pone a derretir la mantequilla, despues se agrega la cebolla y
el pimiento hasta que se acitrone, posteriormente agregar la dos
latas
de atzn escurridas y vaciar encima la media crema. Por ultimo se le
agrega media cucharada del povo curry. Se puede servir sobre
tostadas
o totopos

Enviado por xochitl rochin cantu (cenetel@mail.vinet.com.mx)
```

Receta anterior: **ASADO DE VERDURAS ESCOLA.**
Próxima Receta: **AUTENTICA EMPANADA GALLEGA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

AUTENTICA EMPANADA GALLEGA

```
AUTENTICA EMPANADA GALLEGA

Ingredientes:
 EL SOFRITO
- 2-3 cebollas medianas
- 1 pimiento pequeño
- 1 tomate mediano
- ajo, perejil
- sal, pimenton dulce y pimienta
- aceite abundante
LA MASA
- 500 grms. harina
- 200 cc. de agua tibia
- 12 cucharadas soperas de aceite del sofrito
- 1 cucharadilla de sal
- 1 cucharadilla de pimenton dulce
- 1 avellana levadura prensada de panaderia

Preparado:
PICA las hortalizas menudas, reservando el tomate, y rehogalas a
fuego
suave en aceite abundante (pues luego usaras parte del aceite en
elaborar la masa). Mientras se hace prepara y sazona el ingrediente
principal de la empanada (carne, pescado, mariscos...) segun indique
su receta. Cuando el guiso este a medio hacer salpimientalo, añadele
el tomate pelado y picado y dejalo seguir haciendo hasta que todo
este
pochado, es decir caldoso y la cebolla transparente, añadiendole
entonces una pizca de pimenton dulce y el ingrediente principal de
la
```

empanada, rehogandolo un poco. Dejalo luego enfriar antes de usarlo en la empanada.

PON la harina en un cuenco, haz un hoyo en el centro y añade en el todos los ingredientes y la levadura desmenuzada. Mezcla poco a poco los ingredientes con los dedos o una cuchara de palo y termina de amasar a mano sobre una superficie lisa. Te debe de quedar una masa suave, elactica y no pegajosa, pudiendo añadir algo mas de harina o agua si hiciese falta. A medio amasar gramala con 3-4 cucharadas mas de aceite del sofrito, lo cual ayudara a ligar la masa. Forma una bola y dejala reposar asi como 1 hora antes de usarla.

LA EMPANADA
DIVIDE el bollo de masa en 2 por la mitad, uno sera para hacer la base
y el otro para la tapa. Estira el de la base con el rodillo sobre la mesa enharinada en forma redonda o cuadrada dejandolo de un grosor de
unos 2 mlm, forra con ella el molde o la bandeja del horno engrasados
(o si prefieres forrados con papel de aluminio o de barba tambien engrasados) y repartele por encima el sofrito, escurrido pero caldoso
y aceitoso. Estira igualmente la tapa, cubre con ella la base, aprieta los bordes, decorala con tiras hechas con la masa sobrante y trenzala luego alrededor haciendole un agujero en medio de respiracion. Pintala a pincel con huevo bien batido y picala luego simetricamente por varios sitios con una tijera para que no infle al cocer.

LA COCION
CUECELA a fuego fuerte (200-220 grados) y altura media en el horno previamente caliente hasta que este dorada y en su punto (unos 45 minutos). Al salir del horno, y aun bien caliente, dale si quieres unas pinceladas con aceite crudo, lo que le dara un sabor especial.
Atentamente y con un saludo desde Galicia de:
http://empanadagallega.fiestras.com

Enviado por Fernando Lopez (http://empanadagallega.fiestras.com)
(empanadagallega@mundo-r.com)

Receta anterior: **ATUN A LA CURRY**
Próxima Receta: **BACALAO AL ESTILO DE LA ABUELA CLORA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BACALAO AL ESTILO DE LA ABUELA CLORA

BACALAO AL ESTILO DE LA ABUELA CLORA

Ingredientes:
Para 5 personas

1Kg.de Bacalao de noruega ojo bacalao no cazon
1 kg. de Garbanzos
3 cebollas medianas
1 morron rojo
1/2 taza aceite oliva
sal, pimienta y condimentos a gusto
1 o 2 tomates maduros
peregil - 2 dientes de ajo

Preparado:
La noche anterior, dejar en remojo el bacalao cambiando el agua 3 o 4 veces dejar en remojolos garbanzos Al dia siguiente si queres comer a las 13 horas empezar a las 11 hs En una cazuela de barro si la tenes caso contrario con lo que tengas poner a hervir los garbanzos En una sarten saltear la cebolla picada finita cuando se quieran dorar incorporar el tomate picado y el ajo cuandolos garbanzos estan a punto incorporar todos los ingredientes restantes y el bacalao cortado en dados mas bien chicos incorporar una taza de agua con un caldo de verduras dejar hervir unos 15 mm. agregar el peregil picado y contame como te salio suerte y buen provecho Con todo mi amor La abuela Clora

Enviado por Clorinda maisterrena (imputaciones@terra.com)

Receta anterior: **AUTENTICA EMPANADA GALLEGA**
Próxima Receta: **BAGNA CAUDA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BAGNA CAUDA

```
BAGNA CAUDA

Extraida del Libro de Marcella Hazan, "The Classic Italian
Cookbook," pagina 42-43.

para 6 a 8 personas. (Las medidas son en el sistema de USA)

3/4 cup olive oil
3 tablespoons butter
2 teaspoons finely chopped garlic*
8 to 10 flat anchovy fillets chopped
1 teaspoon salt.

Calentar el aceite y la manteca hasta que la manteca se licue y
empiece a largar espumita. (la manteca no debe recalentarse).
Agregar el ajo y saltearlo brevemente. No debe tomar color. Agregar
las anchoas con el fuego muy bajo, revolviendo frecuentemente hasta
que las anchoas se hayan disuelto formando una pasta. Agregar la
sal*, revolver y servir con los vegetales, pan, etc.

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~ hasta aqui la receta es fiel al libro. *

Mis recomendaciones propias son dos.
1. Agregar dos o tres veces la cantidad de ajo que se menciona.
2. Probar primero antes de agregar SAL.

                                 Guillermo
```

Receta anterior: **BACALAO AL ESTILO DE LA ABUELA CLORA**
Próxima Receta: **BAGNA CAUDA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BAGNA CAUDA

```
BAGNA CAUDA

Ingredientes:
un cardo,
ajo,
manteca,
aceite oliva,
anchoitas,
sal pimienta negra recien
molida

Preparado:
  Limpiar el cardo,herbirlo en agua y sal cortado en gajos,durante
20
  minutos.En un sarten grande u holla de barro,derretir la
  manteca,freir los ajos,agrgar aceite oliva,anchoitas,cardo
  escurrido,sal y pimienta a gusto 5 minutos y a comer.

Enviado por Aldo Quarati (quarati@Infovia.com.ar)
```

Receta anterior: **BAGNA CAUDA**
Próxima Receta: **BAGNA CAUDA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

BAGNA CAUDA

BAGNA CAUDA

Ingredientes:
2 Anchoas (EN SALMUERA) por persona
250 gramos de Crema de leche por persona
1 Cabeza de Ajo por cada DOS personas

Acompañamiento, Verduras a Gusto, personalmente:
- Cebolla
- Repollitos de Bruselas
- Pollo (herbido)
- Ravioles de verdura hervidos
- Ravioles de verdura fritos (si fritos, son los mejores)
- NUNCA REMOLACHA, POR FAVOR NUNCA!!!!
- y cualquier otra verdura que quieran

Preparado:
Traten siempre de preparar la crema la noche anterior. Primero hay que limpiar las anchoas. He visto muchas recetas con anchoas en aceite. Si bien vienen limpitas y sin espinazo, el sabor es totalmente diferente a las que yo uso, las EN SALMUERA. La cantidad de 2 por persona es teniendo en cuenta el tamaño de la anchoa, mediana a grande. Si son chicas utilicen 3. Las que sobren (ya que se compran en latas de un kilo, se pueden guardar en el freezer). Para limpiarlas, ayudandose con un cuchillo chico y filoso, abranlas por la cabeza (desde la base de la panza) para separar uno de los dos filet.

En uno de ellos queda el espinaso y el otro queda limpito. Sacan el espinazo (sale en una sola pieza) y así con cada una de las anchoas.
Una vez que terminaron pongan las anchoas en un colador, tirenles agua
para limpiarlas y sacarles el exceso de sal. Se van a dar cuenta cuando el agua salga casi transparente. Si tienen una procesadora, haganlas pure (lo mejor), sino piquenlas lo m! ás fino posible, para que se incorporen más facilmente con la crema. Segundo pelen los ajos, aplastandolos un poco para facilitar la tarea y para que al hervirlos (hasta que se ablanden) en un poco de leche (suficiente como
para cubrirlos) larguen la acidez más facilmente. El hervirlos sirve también para despues no "repetir" el ajo. Yo personalmente no tiro la
leche. Otros, que les gusta una crema mas suave, si. Una vez que hirvieron los ajos, agreguen la mitad de la crema poniendo la olla en
fuego minimo (lo mas bajo posible) y revolviendo constante y suavemente con una cuchara de madera. Hay que entibiar la crema antes
de agregar el pure de anchoas (ponganlo todo de una vez). Hay que seguir revolviendo hasta que la crema empieza a mostrar las primeras burbujas de que está hirviendo. Por favor, tengan en cuenta que no tiene que hervir como una olla con fideos, sino como cuando hacen un postre Royal (no se si lo entienden). Sigan a partir de ese momento por cinco minutos mas, tomen un pedazo de pan y prueben la crema. Empiezen a agregar el resto de la crema en función del gusto de cada uno, provando nuevamente la preparación cuando la crema haya alcanzado
el punto de hervor. Y listo con la preparación. Las verduras hagalas preferentemente al vapor, hagan la mitad de los ravioles hervidos y la
otra mitad fritos. Animence a estos ultimos y despues cuentenme cuales de los dos se terminaron primero y cuales de los dos van a seguir haciendo. Para freirlos, utilicen una olla chica y alta, bastante aceite, como para que naden, no pongan muchos juntos, que tengan olgura (para que no se peguen unos y otros), y que no se doren
en demasía, porque sino no van a poder pincharlos para ponerlos en la
crema.

Que la disfruten!!!
de Aqer
Aqer@infovia.com.ar

Enviado por Lucas Zanotti (aqer@infovia.com.ar)

Receta anterior: **BAGNA CAUDA**
Próxima Receta: **BAGNA CAUDA 20 PERSONAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BAGNA CAUDA 20 PERSONAS

BAGNA CAUDA 20 PERSONAS

Ingredientes:
3 cabezas de ajo
20 anchoas
200 grs manteca
10 grs pimienta
2 1/2 lts crema de leche

GUARNICION:
Ravioles
Cardo hervido
Repollo
Pimientos
Papas asada en cubos
Panen cubos etc

Preparado:
Se pela los ajosse pican y se frien en la manteca cuando se tiernizan se frie las anchoas un poco luego se le agrega la crema de a
poco se mantiene muy caliente en olla de barro y se moja la guarnicion
contenedor tipo fondue

Enviado por R. TROPPER (familiatropper@hotmail.com)

Receta anterior: **BAGNA CAUDA**
Próxima Receta: **BAGNA CAUDA PIAMONTESA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

BAGNA CAUDA PIAMONTESA

BAGNA CAUDA PIAMONTESA

Ingredientes:
 Salsa:Para 10 personas:
750/800 gramos de filetes de anchoas en aceite.
7 (Siete) cabezas(no dientes: cabezas) de ajo peladas.
1 litro y cuarto de aceite mezcla de buena calidad.
200 gramos de manteca
500 gramos o 1/2 litro de crema de leche espesa

Preparado:
  Pasar por licuadora los ajos y las anchoas, agregando aceite para evitar el empaste (se puede licuar en dos o tres veces segzn capacidad
de la licuadora) hasta formar una pasta. Poner en Olla de Barro con el resto del litro y cuarto de aceite y calentar a fuego bajo hasta que haga globitos, revolviendo con cuchara de madera para que no se pegue el fondo. Cuando hierve, agregar el pan de manteca entero y dejar diluir, siempre revolviendo. Al final agregar el medio litro de
crema de leche (Yo uso Sancor porque es mas espesa) y revolver hasta que vuelva a hacer globitos. Poner en la mesa en un soporte tipo fondue con un calentador de llama muy chica debajo, y mantener bien caliente. Sobre la mesa debe haber platos con todo tipo de verduras hervidas (Cardo, cebolla, hinojo, repollitos bruselas, zanahorias, y lo que se te ocurra y te guste). Se pueden poner platos con queso tipo Fontina o Mar del Plata cortado en dados, pan en rebanadas, y otras verduras crudas. Se come parados alrededor de la mesa metiendo dentro de la salsa pedacitos de verdura o queso o lo que sea, pinchados con un tenedor y dejando que se calienten y recogerlos con

salsa. Se acompaña con buen vino tinto (!moderacion! sino le erras a la olla) El que pierde mas pedacitos adentro de la olla lava los platos. Lo que te sobre de la salsa, lo podis frizar o guardar en heladera y usarlo como salsa para tallarines. despues me contas. Te garantizo que no hace mal y se disfruta.

Enviado por Mario Barbero (mbarbero@anice.net.ar)

Receta anterior: **BAGNA CAUDA 20 PERSONAS**
Próxima Receta: **BAILEY'S**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BAILEY'S

```
BAILEY'S

Ingredientes:
 2 tazas de whisky
2 latas de leche condensada
2 cucharaditas de escencia de vainilla
2 cucharaditas de glicerina
1 cucharada de cafe instantaneo disuelto en la misma cantidad de
agua
 caliente

Preparado:
  Colocar todos los ingredientes en un bol grande y mezclar despacio
-mejor con una batidora- durante unos cinco minutos hasta que todo
este bien mezclado. Colocar en una botella de vidrio y guardar en la
heladera. Disfruten! Es casi igual al verdadero Bailey's, pero mucho
mas barato!

Enviado por Sylvine MacDonald (sylvine@saveas.com.ar)
```

Receta anterior: **BAGNA CAUDA PIAMONTESA**
Próxima Receta: **BANANA A LA PARRILLA**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

BANANA A LA PARRILLA

BANANA A LA PARRILLA

Ingredientes:
segun cantidad de comensales...1 Banana por persona
azucar impalpable
whisky

Preparado:
Luego de haber hecho un rico asado, agasajemos a los comensales con
este postre. Colocamos sobre la parrilla las bananas enteras con
cascara...Una vez calientes, se las abre con un corte a lo largo, se
las rocia con un pquito de whisky y al final, un toque magico de
azucar impalpable. Se sirven tibias y quedan expectaculares....

Enviado por claudio lucione (luchonew@yahoo.com)

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BARENKYS

```
BARENKYS

Ingredientes:
 Pasta:
1Kg.de arina
2 huevos
agua/leche

Relleno:
1Kg. pure de papas
1/4 de ricota
sal a gusto
1/2 tasa de queso rallado

Salsa:
250 gramos de panceta
1/2 kg. de cecollas
1/2 tasa de aceite
crema de leche (agria) a gusto

Preparado:
1) se amasa la harina con los huevos y la leche se corta en forma de
tapitas para empanadas

2) se rellena como empanadas pero sin repulgue, con el pure
preparado
(frio)

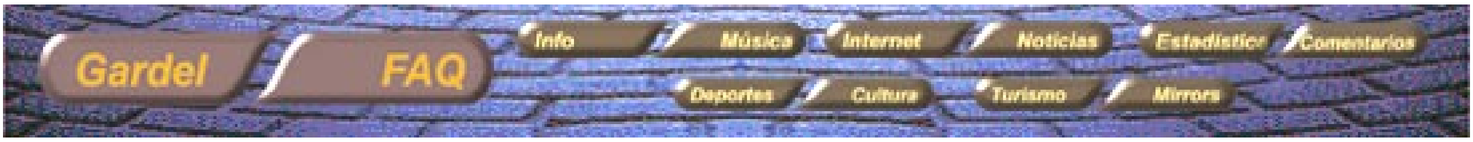
3) se hierven en agua con sal
```

4) se dora en una sarten con aceite la panceta cortadita y las cebollas bien finitas- que quede crocante

5) se cocinan los barenkys, se cuelan, se cubren con la salsita y en el plato la crema de leche-

Enviado por Maria Dowgaluk Samchuk (mdowgaluk@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **BANANA A LA PARRILLA**
Próxima Receta: **A BEBER PAVO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

A BEBER PAVO

```
A BEBER PAVO

Ingredientes:
 1 Pavo muy pero muy grande
15 Botellas de Tequila

Preparado:
  Paso 1: Vaya a comprar un pavo.
Paso 2: Tsmese un trago de Tequila.
Paso 3: Ponga el pavo en el horno.
Paso 4: Tsmese otros dos tragos de Tequila.
Paso 5: Ponga el grado a 180 hornos.
Paso 6: Tsmese 3 tequilas mas de Trago.
Paso 7: Horna el prendo.
Paso 8: Tsmese 4 tequios de Traguila.
Paso 9: Peva el Mato.
Paso 10: Tequila otra botella.
Paso 11: Inserte pavo en el termsmetro.
Paso 12: Tequilese sirva de copa.
Paso 13: Hornee el tequila por 4 horas.
Paso 14: Saque el horno del pavo.
Paso 15: Saque el horno del pavo.
Paso 16: Pave el piso del levante.
Paso 17: Repave el lleno.
Paso 18: Consigase otra tequella de Botila.
Paso 19: Monga la pesa y tomese una copa de Pavila.
Paso 20: Bendiga la diccion, comase y psese.

Enviado por Laura Gonzalez (loli@interar.com.ar)
```

Receta anterior: **BARENKYS**
Próxima Receta: **BERENGENAS RELLENAS DE ELISA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

BERENGENAS RELLENAS DE ELISA

BERENGENAS RELLENAS DE ELISA

Ingredientes:
4 Berenjenas
150gr. de carne picada
sal
2 dientes de ajo
ramita de perejil
aceite
1 tacita de Arroz
queso rallado
1 pimiento verde
1/2 cebolla
1 bote de tomate triturado
1 huevo

Preparado:
Mezclamos la carne picada con un huevo,sal,perejil troceado y con el ajo cortado en finas laminas. Ponemos una sarten grande al fuego con aceite y freiremos dicha mezcla.Apartamos la sarten del fuego. En la bandeja del horno agregamos aceite y colocamos las berenjenas seccionadas por su mitad.Las berenjenas deben haber sido vaciadas por su centro con una cuchara. Los restos de este vaciaje las pondremos a freir junto con la carne,el pimiento troceado,la cebolla,el tomate triturado y el arroz previamente cocido. Rellenamos con este sofrito los huecos de las berenjenas y las cubriremos con el queso rallado. Meter al horno a 360 grados hasta que esten listas para comer.

```
Enviado por Elisa Madrid (lgarcia@eucmax.sim.ucm.es)
```

Receta anterior: **A BEBER PAVO**
Próxima Receta: **BERENJENAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BERENJENAS

BERENJENAS PARA CONSERVAR (Libro de cocina - FEMIRAMA)

Ingredientes: 3 kilos de berenjenas, sal, oregano, perejil, 3 dientes
de ajo, algunas hojitas de albahaca y apio, 2 hojas de laurel, 1
cucharadita de pimienta en grano, aceite y vinagre blanco en cantidad
necesaria.

Primera preparacion:
Pelar las berenjenas y cortar a lo largo en tiras finas. Una vez
cortadas salar y acomodar sobre algun utensilloen donde se puedan
escurrir bien, colocandoles un peso encima para que con la presion
salga toda el agua. Dejarlas todo 1 dia prensadas.

Segunda preparacion:
Preparar un picadillo no muy fino con oregano, perejil, ajo, albahaca,
apio, laurel y pimienta en grano: todo esto se pone en bastante aceite.

Tercera preparacion:
En un fraco de vidrio ir colocando una capa de berenjenas y un poco de
vinagre blanco para que las vaya blanqueando y ayudando a curtirlas, y
una capa de la segunda preparacion: continuar asi hasta casi llenar
el frasco, cubriendo las berenjenas con abundante aceite. Hay que
tomar la precaucion de que no quede nada de aire adentro.

NOTA: Estas berenjenas se conservan durante mucho tiempo y son especiales para acompaniar carnes, rellenar panqueques, etc.

----

primera preparacion de mi sra.

Cortar en rodajas las berenjenas y salar. Dejar reposar unos 15 minutos. Cocinar al horno a 375 C, por unos 15 minutos o hasta que esten tiernas. Dejar enfriar.

Receta anterior: **BERENGENAS RELLENAS DE ELISA**
Próxima Receta: **BERENJENAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

BERENJENAS

```
BERENJENAS
En Escabeche <-->
Pelar finitas 12 berenjenas, cortarlas en tajadas finas a lo largo,
ponerlas en un colador con sal gruesa durante unas horas, Lavarlas
despues, secarlas, pasarlas por harina y freirlas en aceite, sin
dejarlas dorar. Aparte poner una taza de aceite en una cacerola,
agregarle unas cebollas grandes cortadas en rodajas, dos zanahorias
cortadas en tiritas, unas hojas de laurel, pimienta en grano, sal
fina, media taza de vinagre, 2 rodajas de limon,dejar hervir hasta
que
se consuma y este espesita. Una vez todo preparado, poner las
berenjenas en una fuente honda y echarles la salza caliente.

BERENJENAS EN CONSERVA
2/3 DOCENAS DE BERENJENAS
SAL GRUESA
1 1/2 ls de vinagre blanco, 1 cucharita pimienta en grano,3 hojas de
laurel, ajo, tomillo, oregano, aji picante molido, aceite. Lavar
bien
las berenjenas, sacarles el tronquito, cortarlas en cuatro a lo
largo
colocarlas en un colador de fideos y espolvorearlas con sal gruesa,
de- jandolas una hora, sacar la sal despues. Poner en una cacerola
el
vinagre, colocar sobre el fuego, agregar la pimienta en grano,el
laurel, agregar las berenjenas, darles un hervor, retirarlas,
sacarles
el vinagre y dejarlas entibiar. Poner en un frasco una camada de
berenjenas, ajo picado,muy poco tomillo,orega no, aji picante, otro
```

poco de aceite, otra vez berenjenas y asi hasta llenar el frasco, cubriendo todo con aceite, tapar cuando esta bien frio u dejarlas un mes antes de servirlas

BERENJENAS CHAMBOTAS
Tomar berenjenas limpias y sin sacarles la cascara, cortarlas en daditos pequenos. Luego freir poco tiempo en aceite cuidando que no se quemen. Se retiran y se escurren. Aparte, preparar una salsa de tomate natural con un diente de ajo y condimentoa gusto: sal oregano.
Poner las berenjenas en una fuente de horno, echarles una parte de la
salza de tomate y mezclar.Acomodarlas, poner encima rodajas de mozzarella, espolvorear con queso rallado y terminar con salza para darle vista. Llevar al horno poco tiempo, solo para gratinar pero no quemar.

Receta anterior: **BERENJENAS**
Próxima Receta: **BERENJENAS A LA PARRILLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BERENJENAS A LA PARRILLA

```
BERENJENAS A LA PARRILLA

Ingredientes:
Berenjenas
Ajo
Perejil
Sal
Pimienta
Aceite de oliva
Mayonesa
Una parrilla
Un marido dispuesto a ceder parte del espacio del asado

Preparado:
  Cortar las berenjenas por la mitad (a lo largo). Con un cuchillo,
realizarles incisiones a lo largo y a lo ancho del lado carnoso, sin
cortar la cáscara, de modo tal que quede como un cuadriculado, pero
sin que los cuadritos se despeguen de la cáscara. Poner a la
parrilla
del lado de la cáscara. Preparar una mezcla con mucho ajo y mucho
perejil bien picaditos(¡¡¡en lo posible frescos!!!), sal y pimienta
a
gusto, bastante aceite de oliva y mayonesa, de modo que quede una
preparación cremosa liviana. Cuando notes que las berenjenas se han
puesto blanditas, cubrilas con la crema anterior (del lado
carnoso...
no hay que darlas vuelta!!!) y dejalas un buen rato más para que se
cocine un poco la preparación cremosa. Son ideales para comer como
acompañamiento de carnes. También se pueden hacer al horno, pero
quedan mucho mejor a la parrilla...
```

Enviado por Maruja - Córdoba - Argentina (mdangelo@mb.unc.edu.ar)

Receta anterior: **BERENJENAS**
Próxima Receta: **BERENJENAS A LA PUNCHO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

BERENJENAS A LA PUNCHO

BERENJENAS A LA PUNCHO

Ingredientes:
4 berenjenas
1/2 kg de muzarella
250 gramos de panceta ahumada en fetas.
ají molido
6 dientes de ajo
aceite de oliva o girasol
sal y pimienta negra
jengibre
1 vaso de vino blanco seco
azúcar
Queso parmesano rallado

Preparado:
1)En una sartén colocar el aceite no muy abundante.

2)Cortarlas berenjenas en lonjas de no más de 15 milímetros de espesor, sin quitarle la cáscara.

3)sofreír las berenjenas apenas un minuto y rociarlas con azúcar en ambos lados (glacearlas)

3)colocarlas en una fuente de horno. Primero una capa de berenjenas sofritas, salar y pimentar y distribuir el jengibre y el ají molido.
Por encima distribuir el ajo picado fino, rodajas de muzarella y por encima de esta las fetas de panceta.

4)Repetir esta operación terminando por encima de todo con el queso parmesano rallado rociando a su vez con aceite de oliva.

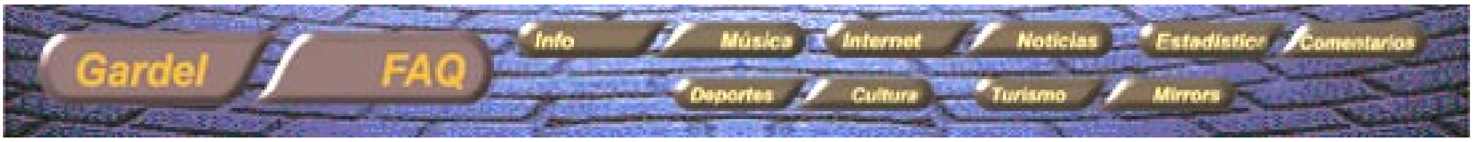
5)Llevar a horno templado durante 25 minutos y servir caliente, templado o a temperatura ambiente.

6)Puede guardarse en heladera durante una semana.

7)Acompañar con buen vino tinto.

Enviado por Franklin Reyes (rreyesfer@aol.com)

Receta anterior: **BERENJENAS A LA PARRILLA**
Próxima Receta: **BERENJENAS A LA VINAGRETA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BERENJENAS A LA VINAGRETA

BERENJENAS A LA VINAGRETA

Ingredientes:
1 kilo de berenjenas.
1 cabeza de Ajo.
1/2 litro de Vinagre.
Perejil.
Aceite.
Una hoja de laurel.
Pimienta en grano.

Preparado:
Cortar las berenjenas en cubos. Por cada kilo de berenjenas hervir 1/2 litro de vinagre con 1/2 de agua. Dejarlas hervir hasta que la pinchas con un tenedor y están blanditas. Colarlas y ponerlas en la heladera hasta que estén bien, pero bien frias. Cortar la cabeza de ajo y picarlas bien. Hacer lo mismo con el perejil. Cuando las berenjenas estan lista, se prepara un tarro de vidrio (previamente esterilizado o muy pero muy bien lavado)y pones un chorro de aceite, una capa de berenjenas y arriba ajo y perejil. Nuevamente aceite, capa de berenjenas ajo y perejil. Así hasta que terminas el tarro de vidrio. Antes de cerrarlo le tiras los granos de pimienta (no muchos)
y una hoja de laural. Dejalo estacionar en la heladera una o dos semanas. Y disfrutalo!!!!!!!.

Enviado por José Luis Martinez (jlmartinez@teleline.es)

Receta anterior: **BERENJENAS A LA PUNCHO**
Próxima Receta: **BERENJENAS AL HORNO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BERENJENAS AL HORNO

```
Ingredientes:
Cantidad de berenjenas a gusto (Normalmente 1 mediana por persona)
1 diente de ajo por berenjena
sal y pimienta a gusto

Preparado:
Se le sacan los cabos a las berenjenas y se las coloca sin pelar ni
nada en el horno, en una fuente, es preferible pincharlas un poco
con
un tenedor asi no revientan, se las deja hasta que se cocinen (nos
damos cuenta pues la cascara se quema) esto ultimo es fundamental
pues
, deben tener un peque~no dejo de gusto a quemado, una vez que se
cocinaron de esta manera, se las retira del horno y se las pela, una
vez realizado se las pone en una fuente y se hace con ellas un pure,
una vez realizado esto y habiendo picado el ajo, ponemos una sarten
con un poco de aceite de oliva, colocamos el ajo picado al que
doraremos, luego colocamos el pure de berenjenas y dejaremos dorar
un
poquito mientras revolvemos con una cuchara de madera,
salpimentamos a
gusto y a morfar!!!, ideal para acompa~nar bifes a la plancha o
asado.
e-mailenme si les gusto!!!

Enviada por "Armando A. Pirro" <apirro@satlink.com>
```

Receta anterior: **BERENJENAS A LA VINAGRETA**
Próxima Receta: **BERENJENAS ASADAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BERENJENAS ASADAS

```
BERENJENAS ASADAS

Ingredientes:
Berenjenas 1/2 por comensal
Azúcar (una pizquita)
Sal, oregano, ajo/perejil, ají molido etc (a gusto)
Aceite (de oliva mejor)

Preparado:
  Cortar las berenjenas a lo largo para que queden dos mitades como
"cazuelitas". Tajear la pulpa blanca, con un cuchillo, sin cortar la
cáscara. Espolvorear un poquito de azúcar (para sacar el eamargo),
salar y condimentar a gusto. Chorrear con el aceite y poner a la
parrilla, cerquita del asado. Cada tanto (vaso de tinto en mano)
apretar con tenedor la pulpa que se va a hacer un purecito. cuando
se
nota que hierve está OK. Solo para acompañar un buen asado. Enjoy
it.

Enviado por El @s@dor (hal425@yahoo.com)
```

Receta anterior: **BERENJENAS AL HORNO**
Próxima Receta: **BERENJENAS EN CONSERVA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

BERENJENAS EN CONSERVA

BERENJENAS EN CONSERVA:

1 o 2 kilos de berenjenas medianas
4 o 5 dientes de ajo
sal gruesa
vinagre blanco
aceite
condimento para pizza (oregano, aji molido, tomillo, etc)

Pelar las berenjenas, cortar en rodajas medianas, disponerlas por capas dentro de un colador espolvoreandolas con sal gruesa (berenjenas, sal, berenjenas ...) Dejarlas asi por medio dia. Enjuagarlas. Poner en una cacerola a hervir el vinagre blanco. Hervir por tandas las berenjenas en el vinagre hasta que esten tiernas. Pelar los dientes de ajo, sacarles el brote verde del medio y cortarlos en tajadas. Disponer en frascos de boca ancha (del tipo de los hermeticos) una capa de berenjenas cocidas, espolvorearlas con
un poquito (poquito, eh?) de condimento para pizza, acomodar 2 o 3 rebanaditas de ajo y cubrir con un poco de aceite, acomodar la capa siguiente de berenjenas, condimentar, agregar el aceite, y seguir asi
hasta terminar. Ir apretando las berenjenas dentro del frasco para que:

1) entren mas,
2) para que el aceite las cubra mas facil.

Dejar reposar 1 semana en la heladera antes de comerlas. Son ideales para acompaniar churrascos, asados, o para los mas valientes

```
comerlas
en sandwiches de pan tostado con queso fresco derretido y un par de
berenjenas adentro, y para las pizzas ... Duran mas de un mes
```

Receta anterior: **BERENJENAS ASADAS**
Próxima Receta: **BERENJENAS EN ESCABECHE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

BERENJENAS EN ESCABECHE

BERENJENAS EN ESCABECHE

Ingredientes:
 8 Personas
12 Brenjenas
Sal (gruesa)
1 litro vinagre blanco
ajo (MINIMO 6 DIENTES,SI DESEA MAS PICANTE AGUSTO)
oregano
laurel
pimienta,
aceite

Preparado:
  Cortar las berenjenas en cuatro.
Cubrirlas con sal y dejarlas escurrir en un colador durante una hora.
Hervirlas junto con el vinagre y retirarlas cuando comiencen a hervir.
Dejarlas enfriar y ensalsalas,agregandoles ajo oregano,laurel y pimienta.
Cubrir con aceite y tapar

Delicioso te lo recomiendo.......

Enviado por Sandra Car ballo vonArx (sanvonarx@hotmail.com)

Receta anterior: **BERENJENAS EN CONSERVA**
Próxima Receta: **BERENJENAS NAPOLITANAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BERENJENAS NAPOLITANAS

```
BERENJENAS NAPOLITANAS

Ingredientes:
 2 berenjenas tiernas
 100 gr salsa de tomate
 200 gr queso mozarella
 pan rallado
 sal y pimienta
 perejil
 ajo
 2 huevos
 acetite para freir

Preparado:
cortar las berenjenas en tajaditas, condimentarlas con sal y
pimienta, rebozarlas por el huevo (batido con el peerejil y el ajo)
pasarlas por el pan rallado, si se desea mas apanadas repetir el
proseso por segunda vez. luego cocinarlas al horno hasta que se
doren
de los dos lados, cubrirlas con la salsa de tomate bien
condimentada,
y luego gratinar con el queso en el horno, y a disfrutar.

Enviado por maria del castro (maricastro@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **BERENJENAS EN ESCABECHE**
Próxima Receta: **BERENJENAS RELLENAS**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BERENJENAS RELLENAS

```
BERENJENAS RELLENAS

Ingredientes:
 2 Berenjenas Grandes
1/2 Aji Rojo
1/2 Morron Verde
2 Tazas de arroz blanco o integral
1l de caldo de verdura
Sal y Pimienta
Aceite de Oliva

Preparado:
  Cortar las Berenjenas a lo largo, tajear la pulpa con un cuchillo
con cortes a lo largo y ancho, sin llegar al fondo. Rociarlas con
aceite de oliva y llevar al horno 20 minutos. En una sarten o
cacerola, saltear el morron la cebola y el aji picado. Agregar el
arroz y caldo de verdura, 1/l al pricipio e ir agregando a medida q
se
evapore, hasta q el arroz este a punto. Sacar las berenjenas del
horno, extraerles la pulpa, salpimentarla y agregarla al arroz con
los
morrones y cebolla. Con esa mezcla, rellenar las cascaras de las
berenjenas y llevarlas al horno 5 minutos mas. Se las puede
espolvorear con queso rallado, a gusto

Enviado por Diego Victorica (diegovictorica@fibertel.com.ar)
```

Receta anterior: **BERENJENAS NAPOLITANAS**
Próxima Receta: **BETERYAN LIBANES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BETERYAN LIBANES

BETERYAN LIBANÉS

Ingredientes:
 1 kg. de berengenas
sal, pimienta negra, aji molido, comino,pimentón
pimienta de cayena, 2 dientes de ajo, 2 o 3
cucharadas de pasta de sésamo(tahine) aceite de oliva, jugo de dos
limones y especias surtidas
1 cucharadita de hojas de menta seca

Preparado:
  asar las berengenas hasta que esten bien blandas
pelarlas y ponerlas en una licuadora de a poco donde ya tenemos
licuados todos los otros ingredientes, poner en un bol en la
heladera
por lo menos durante una hora, esta preparación dura en heladera
cinco
días Para acompañar asados y todo tipo de carnes.

BUEN PROVECHO

Enviado por José Jorge Cahwje (jcahwje@trianite.com.ar)

Receta anterior: **BERENJENAS RELLENAS**
Próxima Receta: **BETúN DE CHOCOLATE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BETúN DE CHOCOLATE

```
BETúN DE CHOCOLATE

Ingredientes:
750gr de chocolate amargo
una lata de leche condensada

Preparado:
A baño maría calentar la leche condensada. Añadir poco a poco
el chocolate amargo hasta que derrita. Agregar la mezcla sobre
el pan de chocolate. ¡Listo!

Enviado por Elisa Ontiveros (elisaontiveros@yahoo.fr)
```

Receta anterior: **BETERYAN LIBANES**
Próxima Receta: **BIEN ME SABE (NICARAGUENSE)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BIEN ME SABE (NICARAGUENSE)

BIEN ME SABE (NICARAGUENSE)

Ingredientes:
(PARA CUATRO PERSONAS)
6 Plátanos verdes
4 vasos de agua
1 tapa de rapadura de dulce (melao de caña de azúcar endurecida)

Preparado:

Cortar en mitades los platanos, cortarlos en tiras, ponerlos a cocer por unos 3 minutos (que no esten blandos) sacarlos y dejar enfriar. en una sarten verter un poco de agua DEJAR CAER LA RAPADURA DE DULCE, moverla continuamente hasta que este espesa, esperar que enfrie un poco (de manera que pueda tocarse con las manos) luego sobre una superficie plastica poner las tiras del platano precocido y dejar caer la miel amasar las tiritas con la miel de forma que queden pequeños manojitos bien cubiertos dejarlos enfriar totalmente y despues vera que valio la pena la calentada. son exquisitos.

Saludos.

Enviado por Leyla Martínez Martínez (leylajohanna@yahoo.com)

Receta anterior: **BETúN DE CHOCOLATE**

Próxima Receta: **BIENMESABE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BIENMESABE

```
BIENMESABE

Ingredientes:
1 coco seco
1/2taz de agua caliente
2tazas de azucar
4 yemas de huevo
2/3taza de agua

Preparado:
  ralle el coco y añada el agua para extraer una taza de leche.
prepare un almibar espeso con el azucar y el agua. añada la leche de
coco alas yemas y mezcle con el amibar. cueza en baño de maria o a
fuego lento, moviendo constantemente hasta que espese. sirba sobre
bizcocho esponjoso

Enviado por mari soto (nievesglenda_hotmail.com)
```

Receta anterior: **BIEN ME SABE (NICARAGUENSE)**
Próxima Receta: **BIFES A LA CRIOLLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BIFES A LA CRIOLLA

```
BIFES A LA CRIOLLA

Ingredientes:
 4 bifes ( 2 personas)
1 morrsn verde
1 morrsn rojo
ajo
vino blanco
cebolla
aceite
papas
sal y pimienta a gusto

Preparado:
  En 1: lugar condimentar los bifes, luego poner a calentar el
aceite, una vez calentado colocar los morrones cortados en tiritas y
las papas en cubitos, la cebolla, el ajo y por zltimo 1/2 vaso de
vino
blanco. Cocinar 30 a 40 minutos y servir.

Enviado por Ivana Derfler (ivanaderfler@arnet.com.ar)
```

Receta anterior: **BIENMESABE**
Próxima Receta: **BIFES A LA CRIOLLA (3 PORCIONES)**
[Volver al índice de Recetas]

BIFES A LA CRIOLLA (3 PORCIONES)

```
BIFES A LA CRIOLLA (3 PORCIONES)

Ingredientes:
9 bifes de nalga, bola de lomo o cuadrada (tipo para milanesas,
cortadas finas)
2 cebollas grandes
4 tomates perita
3 papas medianas
l aji calahorra
2 dientes de ajo
3 cucharadas de aceite
sal
pimienta
origano
aji molido
pimenton

Preparado:
  Colocar el aceite en una sarten grande con tapa, salpimentar los
bifes y ubicarlos en la misma. Sobre los bifes, agregar las papas
cortadas en rodajas,la cebolla de la misma forma, al igual que el
aji,
el ajo picado y el tomate en rodajas finas. Salar, agregar agua
hasta
cubrir los ingredientes, tapar la sarten y colocar a fuego
moderado.
Revisar la coccion cada tanto y cuando las papas estan tiernas,
agregar los otros condimentos y darle unos minutos mas. (Tiempo de
coccion de 30 a 45 minutos). Nota: En caso que la sarten no fuera
suficientemente grande, se aconseja antes de cocinar todo, darle una
```

breve coccion a cada bife y luego seguir la receta como se explico.

Enviado por MARTHA REPETTO (mnpr@arnet.com.ar)

Receta anterior: **BIFES A LA CRIOLLA**
Próxima Receta: **BIFES A LA ZANAHORIA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

BIFES A LA ZANAHORIA

```
BIFES A LA ZANAHORIA

Ingredientes:
Para cuatro personas:
* 1/2 kg. bifes (Bola de lomo)
* 2 cebollas
* 4 zanahorias
* 1 pimiento mediano rojo
* 2 dientes de ajo
* orégano
* albaca
* sal (a gusto)
* aceite


Preparado:
  Como primer paso pelo con un pela papas las zanahorias, las lavo y
dejo escurrir en un repasador. Continúo picando las cebollas en un
tamaño mediano y pongo a reogar con aceite en una cacerola. A
continuación le agrego el pimiento picado chiquito, el ajo también
picado junto a la albaca y el orégano. Luego que esto de doró un
poco
le agrego las zanahorias y mezclo todo el contenido del recipiente,
tapo el recipiente, y luego de cinco minutos (depende de la
cocina)agrego los bifes, y dejo cocinar, calculando aproximadamente
unos 10 minutos...

Como acompañamiento podemos hacer un soufle de zapallitos, que dará
color y vida al plato tan sano que usted ha preparado... si no babe
como hacer el sufle escribame... y yo le cuento...
```

Espero les guste mi receta...

Enviado por Paola Binda Truffe (paobindatruffe@hotmail.com)

Receta anterior: **BIFES A LA CRIOLLA (3 PORCIONES)**
Próxima Receta: **BISCOCHITOS DULCES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

BISCOCHITOS DULCES

```
BISCOCHITOS DULCES

Ingredientes:
 500 gm Harina leudante
250 gm de azúcar
250 gm de margarina
1 pizca de escencia de vainilla
250 cc de leche (o cantidad necesaria)

Preparado:
  Mezclar el aúcar con la margarina y la escencia de vainilla hasta
que quede cremoso. Agregársela al harina y unir, agregándole la
leche
de a poco. Amasar 2 minutos.

Estirar la masa de 0.5 cm de altura, cortar en la froma deseada.
Poner al horno medio fuerte en fuente enmantecada y enharinada 15 a
20
minutos.

Listo.

Enviado por Ana Kugel (akugel@netben.com.ar)
```

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BISCOCHO DE TORTA ESPONJOSO

BISCOCHO DE TORTA ESPONJOSO

Ingredientes:
6 huevos
1/2 taza de azucar
1 taza de harina
1 cdta. royal

Preparado:
batir las claras a nieve hasta que esten bien firmes, incorporar lentamente el azucar hasta que totalmete lisa la mezcla (sin porosidad del azucar), agregar de a una las yemas (sin batidora) con movimientos envolventes, despues incorporar la harina, cuando esté todo unido agregar el royal. (no olvidar: despues que esten las claras con la azucar listos no se usa mas la batidora, depues es todo a mano con una espatula) cuando este la masa lista enmantequillar un molde de unos 25cm de diámetro y ponerlo al horno durante 25 a 30 minutos aproximadamente.

Enviado por Karen Sanhueza (sanhuezakaren@latinmail.com)

Receta anterior: **BISCOCHITOS DULCES**
Próxima Receta: **BISCOCHUELO DE YOGURTH RELLENO CON HELADO**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BISCOCHUELO DE YOGURTH RELLENO CON HELADO

```
BISCOCHUELO DE YOGURTH RELLENO CON HELADO

 Ingredientes para el biscochuelo:

1 yogurth de vainilla o limón
3 vasitos de harina leudante
1 vasito de aceite
1 vasito de azúcar
3 huevos
1 cucharadita de esencia de vainilla o jugo de limón
1/2 kilo de helado de vainilla o chocolate
Nota: las medidas de los vasitos son del vasito de yogurth.

Preparado:
  Colocar el yogurth en un bols, agregar la harina leudante
tamisada,
agregar el azúcar, el aceite, la esencia de vainilla o jugo de
limón y
los huevos y mezclar bien. Dejar reposar por 10 minutos. Llevar a
horno noderado durante 50 minutos. Sacar del horno y dejarlo
enfriar.
Cortar la parte superior del biscochuelo, ahuecar dejando un espesor
de 1 centímetro y rellenarlo con el helado. Colocar la tapa del
biscochuelo, docorarlo como quieras ( unnnnnn! con chocolate
cobertura es riquisimo). Llevarlo al freezer o congelador. Si lo
ponés en el freezer sacarlo 1/2 hora antes de comer y dejarlo en
temperatura ambiente.
```

Espero que disfruten de esta receta, es muy rica y refrescante y a los
chicos les fascina!!.

Enviado por Yuko Esquivel (yukomachida@hotmail.com)

Receta anterior: **BISCOCHO DE TORTA ESPONJOSO**
Próxima Receta: **BIZCHOCO DE LIMÓN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BIZCHOCO DE LIMÓN

```
BIZCHOCO DE LIMÓN

Ingredientes:

- Iogurt de llimona
- 3 ous
- 3 de farina
- 3 de sucre
- mig d'oli
- mig de llet
- 1sobre llevadura


Preparado:
  Encendre el forn a 180º. El iogurt el poses a un bol i treus el
gromulls.
Agafes els tres ous el sucre ho bats fins que tingui un to groc.
Després i fiques el iogurt.
Tires l'oli, la llet ho bats (a poc a poc).
Quan està remenat tires la farina i el sucre (a poc a poc). Al final
i tires la llevadura. Després al forn a 180º. De 30 a 40 minuts.

Enviado por Marta Ferreres (A079994@sp-editores.es)
```

Receta anterior: **BISCOCHUELO DE YOGURTH RELLENO CON HELADO**
Próxima Receta: **BIZCOCHITOS XAVIER**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BIZCOCHITOS XAVIER

```
BIZCOCHITOS XAVIER

Ingredientes:
3 huevos
1 taza de azucar
1/2 taza de aceite
escencia de vainilla o rayadura de limon
1 copita de cognac
harina (cantidad necesaria para unir hasta bollo)


Preparado:
  Colocar los huevos en un bols, agregar el azúcar, el aceite,
vainilla O rayadura de limon, el cognac. una vez unido (sin
batidora)
agregar el harina hasta formar una masa que no se pegue en los
dedos.
Hacer bolitas y pasarlas por el azucar, colocarlas en un molde
enmantecado y enharinado. cocinar en horno mediano hasta que tomen
un
color amarillo dorado. como opcion a la masa se le puede agregar
coco
rayado o chocolate. ¡¡¡¡muy buena suerte!!!!! a los chicos les
encanta para llevar al colegio.


Enviado por VALE G (VGUEVARA@ERSA.COM.AR)
```

Receta anterior: **BIZCHOCO DE LIMÓN**
Próxima Receta: **BIZCOCHO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BIZCOCHO

```
BIZCOCHO

Ingredientes:
3 VASOS DE caña DE HARINA
2VASOS DE caña DE AZUCAR
1VASO DE caña DE LECHE
MEDIO VASO DE ACEITE DE GIRASOL
1SOBRE DE LEVADURA ROYAL
3 HUEVOS

Preparado:
Batir los 3 huevos añadir la harina despues azucar despues el vaso
de
leche la levadura y luego el aceite de girasol. (se puede adornar
cuando termine con azucar,trozos de chocolate,lo que desee...)

angel

Enviado por angel blasco avellaneda (angelillo88@hotmail.com)
```

Receta anterior: **BIZCOCHITOS XAVIER**
Próxima Receta: **BIZCOCHO A LAS ALMENDRAS**
[Volver al índice de Recetas]

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BIZCOCHO A LAS ALMENDRAS

```
BIZCOCHO A LAS ALMENDRAS

Ingredientes:
(polentina alle m`ndole)

Doses: 200 gramos de manteca
 200 gramos de azzcar
 200 gramos de harina de trigo, fina, 00
 3 huevos de gallina
 200 gramos de almendras molidas
 1 sobrercito de levadura "Pan de los angeles"
 1 ampollita de azzcar perfumado de vainilla
 1/8 de leche y ...una pizca de sal

 un poco de paciencia



Preparado:
  1) mezclas, alternandolos (a doses pequeñas) todos
 los ingredientes, dejando por zltimo
 las almendras molidas

2) untas un molde con mantequilla y pan rallado

3) derramas el conjunto con mucho cuidado

4) llevas a temperatura muy alta el horno

5) en fin, enhornas el compuesto
```

a lo menos 45 minutos

Buen provecho a los niqos...

pos data:
Por los mayores, puedes servirlo
como biscocho borracho,
con que derramas en cima un chorro de ron

buen provecho
michele

Enviado por michele polieri (polieri@tin.it)

Receta anterior: **BIZCOCHO**
Próxima Receta: **BIZCOCHO AMERICANO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

BIZCOCHO AMERICANO

```
BIZCOCHO AMERICANO

Ingredientes:
250 gr. azucar
250gr. de mantequilla
250gr de harina
6 huevos
ralladura de 1 naranja y de un limón
1 cucharadita de levadura en polvo
1/2 cucharadita de sal
azucar impalpable(argentina) o azucar flor (chile)cant. necesaria

Preparado:
  reblandecer la mantequilla.
poner en un bols las yemas de los huevos y6 el azucar y batir todo
junto hasta que resulte una crema .Añadir las ralladuras de naranja
y
limón.Tamizar la harina junto con la levadura en polvoe ir
añadiendola
a la mezcla de los huevos.Agregar la mantequilla reblandecida. Batir
las claras a punto nieve con una pizca de sal incorporar ala mezcla
anterior. untar un molde con agujero en el medio de 24 cm
aprox.verter la preparacion, cocer a horno precalentado a
temperatura
suave 45-50 min aprox cuando este frio desmoldar y espolvorear con
azucar flor o impalpable.

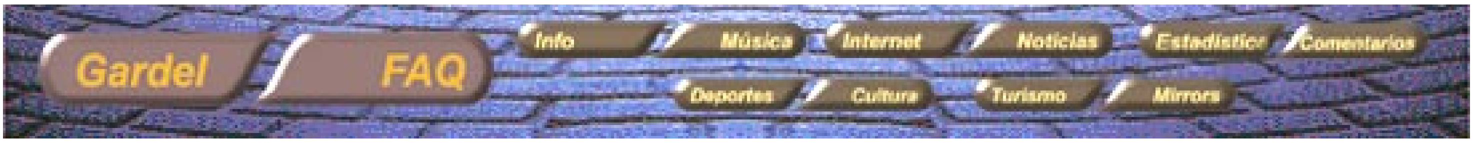
esta receta es para chuparse los dedosssssssss extraodinariamente
deliciosa se las aconsejo y SE ACORDARAN DE MI !!!!!!!!!!!.......
```

BON APETIT

ALEJANDRA LEAL SANTIAGO CHILE

Enviado por alejandra leal (janita20@chile.com)

Receta anterior: **BIZCOCHO A LAS ALMENDRAS**
Próxima Receta: **BIZCOCHO CASERO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BIZCOCHO CASERO

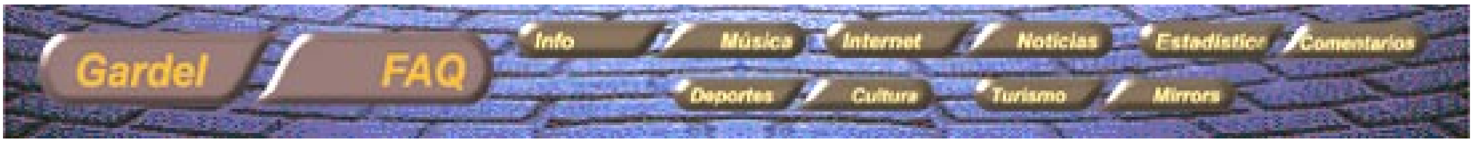
```
BIZCOCHO CASERO

Ingredientes:
 4 Huevos
4 Tazas de leche
4 Tazas de azucar
4 Gaseosas de sobre
2 Tazas de aceite (girasol)
1/2 K. de harina

Preparado:
  Se mezclan los huevos, el azucar y la leche. Se baten. Añadir la
harina, el aceite, y las gaseosas. Volver a batir. Meter al horno en
un recipiente durante 1 h. a 170 grados.

Enviado por Manuel Carmona (angel4@teleline.es)
```

Receta anterior: **BIZCOCHO AMERICANO**
Próxima Receta: **BIZCOCHOS DE AVENA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

BIZCOCHOS DE AVENA

BIZCOCHOS DE AVENA

Ingredientes:
2 tazas de harina
1 cucharadita de canela en polvo
200g. de manteca o margarina
1 ½ taza de azúcar
2 huevos
1 ½ de avena arrollada
1 cucharadita de esencia de vainilla
¼ taza de leche

Preparado:
Mezclar la harina con la canela y la avena.Ablandar bien la manteca
o margarina y batirla en un tazón con una cuchara de madera, junto con
el azúcar. Agregar los huevos y la esencia batiendo bien. Agregar
los ingredientes secos alternando con la leche. Mezclar hasta obtener
una masa algo consistente. Agregar más harina si hace falta.
Estirarla sobre la mesa enharinada dejándola de ½ cm. de espesor.
Cortar discos con un cortapastas circular y colocarlos sobre placa
enmantecada. Cocinar en horno de temperatura moderada hasta que estén
suavemente dorados.

Enviado por Lorena Sosa (ubaloft@iconet.com.br)

Receta anterior: **BIZCOCHO CASERO**
Próxima Receta: **BIZCOCHOS DE MIEL Y PASAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BIZCOCHOS DE MIEL Y PASAS

BIZCOCHOS DE MIEL Y PASAS

Ingredientes:
2 tazas de harina,
1cda de polvo de hornear,
1/4 taza de azúcar,
1 cdita. de sal,
1 taza de pasas de uva,
1/2 taza de manteca derretida,
1/4 taza de miel,
1/3 taza de leche

Preparado:
Mezclar la harina con el polvo de hornear, el azúcar, la sal, las pasas, la manteca, la leche y la miel. Colocar en moldecitos de horno enmantecados, rellenándolos hasta la mitad. Llevar a horno moderado durante 25 minutos. Servirlos con miel

Enviado por Rita (faster@hotmail.com)

Receta anterior: **BIZCOCHOS DE AVENA**
Próxima Receta: **BIZCOCHUELO CASERO**
[Volver al índice de Recetas]

BIZCOCHUELO CASERO

BIZCOCHUELO CASERO

Ingredientes:
HARINA LEUDANTE 1 TAZA.
AZUCAR 1 TAZA.
CHOCOLATE TIPO NESQUIK 1 TAZA.
HUEVOS 3.
CREMA CHICA 1.

Preparado:
Mezclar todo los ingredientes secos.
Luego agregar los huevos y por ultimo la crema. (es importante que la crema la agreguemos ultima para no correr el riesgo que se corte) Batir y batir hasta que se forme una crema homogenea. Colocar en horno moderado 40 min. aprox. Controlar punzando con un cuchillo, cuando salga seco. Esta lista !!! A disfrutar !! Si quieren un bizcochuelo de vainilla, suplantar el chocolate por un toque de esencia de vainilla. Espero que les guste !!!

Enviado por Guadalupe Aguilar (gaguilar@rgbcorp.com)

BIZCOCHUELO CASERO

```
BIZCOCHUELO CASERO

Ingredientes:
 HARINA LEUDANTE 1 TAZA.
AZUCAR 1 TAZA.
CHOCOLATE TIPO NESQUIK 1 TAZA.
HUEVOS 3.
CREMA CHICA 1.


Preparado:
  Mezclar todo los ingredientes secos.
Luego agregar los huevos y por ultimo la crema. (es importante
que la crema la agreguemos ultima para no correr el riesgo que
se corte) Batir y batir hasta que se forme una crema homogenea.
Colocar en horno moderado 40 min. aprox. Controlar punzando
con un cuchillo, cuando salga seco. Esta lista !!! A
disfrutar !! Si quieren un bizcochuelo de vainilla, suplantar
el chocolate por un toque de esencia de vainilla. Espero que
les guste !!!
```

Enviado por Guadalupe Aguilar (gaguilar@rgbcorp.com)

Receta anterior: **BIZCOCHUELO CASERO**
Próxima Receta: **BIZCOCHUELO DE VAINILLA**
[Volver al índice de Recetas]

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BIZCOCHUELO DE VAINILLA

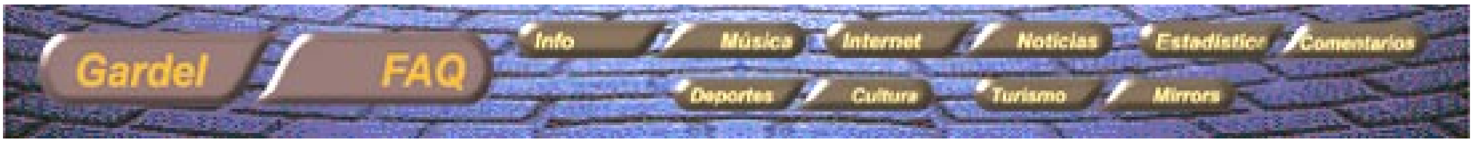
```
BIZCOCHUELO DE VAINILLA

Ingredientes:
 300 g de huevos
150 g de azzcar
200 g de harina comzn
gotas de esencia de vainilla o
raspar una vaina de..
1 molde de 24 cm.
mantequilla y 1 pincel.

Preparado:
  batir los huevos con el azzcar, agregar la vainilla. batir hasta
  punto blanco, luego agregar la harina tamizada, mezclar en forma
  envolvente, el molde, enmantecado. cocinar 30 minutos en horno a
  180:C.

Enviado por Roberto Goni (rogoni@infovia.com.ar)
```

Receta anterior: **BIZCOCHUELO CASERO**
Próxima Receta: **BIZCOCHUELO ECONOMICO AL YOGURT**
[Volver al índice de Recetas]



[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BIZCOCHUELO ECONOMICO AL YOGURT

```
BIZCOCHUELO ECONOMICO AL YOGURT

Ingredientes:
1 taza de yogurt de vainilla
2 tazas de harina leudante
1 1/2 taza de azucar
1 huevo
3 cucharadas de wisky u otro licor seco


Preparado:
  En un bol se mezcla el yogurt con el azucar.
Se incorpora el wisky, se sigue batiendo.
A la mezcla se le agrega la yema del huevo y la clara se la bate
aparte.
Se le agrega despacio y revolviendo, la harina.
y para terminar se agrega la clara batida a punto nieve.

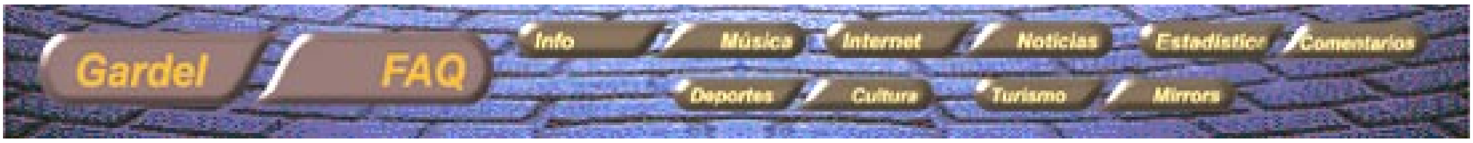
Se enmanteca un molde, meter la preparacion y cocinar por 20
minutos a
horno moderado. Buen provechooo!!!!!!!!!!!

         Rosa

Enviado por Rosa Izas (rosaizas@hotmail.com)
```

Receta anterior: **BIZCOCHUELO DE VAINILLA**

Próxima Receta: **BIZCOCHUELO MARMOLADO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BIZCOCHUELO MARMOLADO

BIZCOCHUELO MARMOLADO

Ingredientes:
700GRS harina leudante
2 tazas de azucar
80 grs manteca
3 huevos
1cdita esencia de vainilla
leche 2 tazas aprox.

Preparado:
SE MEZCLA EL AZUCAR CON LA MANTECA Y LOS HUEVOS HASTA QUE QUEDE A PUNTO CREMA, LUEGO SE LE VA AGREGANDO LA HARINA ALTERNANDO CON LA LECHE Y ASI HASTA QUE QUEDE A PUNTO BISCOCHUELO {NI TAN LIQUIDO NI TAN ESPESO}POR ULTIMO SE LE COLOCA LA ESENCIA DE VAINILLA .
{SI SE LO COLOCA EN UN MOLDE SAVARIN MEJOR} SE COLOCA LAS TRES CUARTA PARTE EN EL MOLDE Y AL RESTO SE LE AGREGA CHOCOLATE TIPO NESQUIK MAS O MENOS 3 CUCHARADAS O MAS ESO VA EN GUSTO,A ESA PREPARACION SE LA VA ESPARCIENDO SOBRE LA OTRA MEZCLA Y CON UN TENEDOR SE INTRODUSE EN FORMA DE CIRCULOS PARA IR MEZCLANDOLO SIN TOCAR EN FONDO DEL MOLDE,SE LLEVA A HORNO A 350 GRADOS DURANTE 45 O 50 MINUTOS .
BUENO ESPERO QUE LO DISFRUTEN Y LES COMENTO QUE LE VAN A PEDIR POR FAVOR QUE LO VUELVAN HACER

Enviado por monica trentini (monicatrentini@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **BIZCOCHUELO ECONOMICO AL YOGURT**
Próxima Receta: **BIZCOCHUELO MUY SIMPLE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BIZCOCHUELO MUY SIMPLE

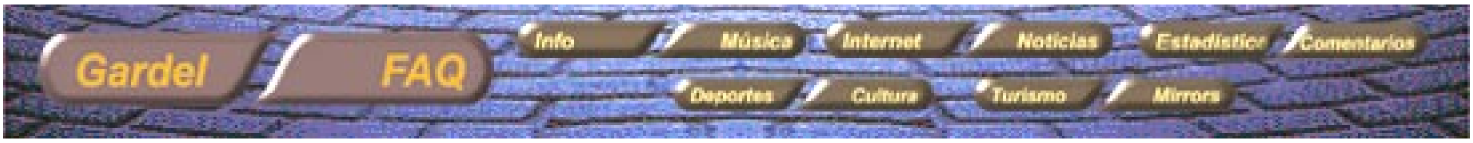
BIZCOCHUELO MUY SIMPLE

Ingredientes:
 100 g de manteca
 2 tazas de harina leudante
 1 taza de azucar
 1 huevo
 jugo de 2 naranjas
 ralladura de 1 naranja

Preparado:
  Mezclar la manteca con la azucar, agregar el huevo.Unir todo,
agregar el jugo y la ralladura, y por ultimo la harina.(aveces
puedes
necesitar un poquito mas de harina).

Enviado por Patricia Rodrmguez (patriciarodriguez@topmail.com.ar)

Receta anterior: **BIZCOCHUELO MARMOLADO**
Próxima Receta: **BOGA, BARQUERO**
[Volver al índice de Recetas]



[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BOGA, BARQUERO

BOGA, BARQUERO

Canta Agustín Magaldi Coviello

No sé autor de la letra ni de la música.

Agustín Magaldi Coviello hijo de Carlos Magaldi y Carmen Coviello, nació el día 1° de diciembre de 1898, en Rosario, provincia de Santa Fe. Comenzó estudios de canto desde muy joven en el conser-vatorio de
Bellas Artes de Rosario. Sus primeras presentaciones artísticas las hizo en Rosario, su ciudad natal cantando a dúo con lván Carlos Espinosa. Hacia 1924 se trasladó a Buenos Aires y allí hizo un dueto con Nicolás Rossi. El 9 de julio de ese mismo año luego de su debut en “Radio cultu-ra”, conoció a Rosita Quiroga, con quien inició sus primeras grabaciones. Después de sus actuacio-nes con Rosita Quiroga,
formó dueto con Pedro Noda con quien permaneció hasta 1935. Magaldi y
Noda fueron acompañados por los guitarristas Enrique Maciel, José María Aguilar, Rosendo Pesoa, Raquel Iriarte, Diego Centeno y Juan Spumer. Hizo grabaciones para el sello Brunswick. En 1935 participó en la película "Monte Criollo". Después de 1935 una vez termianda su trabajo artístico con Pedro Noda y! us guitarristas continuó su carrera como solista, hasta el año de su muerte el 8 de septiembre, 1938.

Barquero que cantas,
llorando una cuita.
¿Quién sabe que angustias

te hundió en el dolor?
¿Acaso te ha herido la boca bendita
de quien tantas veces te diera su amor?
Vives añorando sus mansos cabellos,
sus manos divinas de diosa mujer
y evocas los ojos tan dulces y bellos
que ataron por siempre tu vida a un querer.
Boga barquero del ensueño
por los azules mares de la desolación.
Boga, cantando tu amargura,
que tras la lejanía se muere tu canción.
Barquero que gimes canciones de cepas,
que tiene los ojos borrachos de azul
es una plegaria tu voz plañidera
cargada de sueños que no vieron luz.
Barquero las noches del Volga son triste
tu pasas llorando como un visión
Y tus labios torpes musitan un rezo
que uniéndose al viento,
funden tu canción.
Boga, barquero del ensueño,
por los azules mares de la desolación.
Boga, cantando tu amargura,
que tras la lejanía
¡se muere tu canción!

Receta anterior: **BIZCOCHUELO MUY SIMPLE**
Próxima Receta: **BOLAS DE ESPINACA PARA COPETIN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BOLAS DE ESPINACA PARA COPETIN

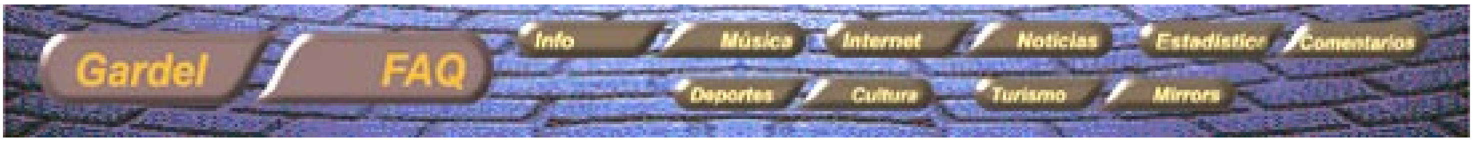
```
BOLAS DE ESPINACA PARA COPETIN

Ingredientes:
 espinacas dos paquetes congelados o elequivalente
margarina un paquete
4 huevos
una copa de pan rallado o pan de relleno de pavo
una copa de queso rallado
sal pimienta sal de ajo a gusto

Preparado:
  mesclar todo hacer bolitas y ponerlas en el horno por 20 minutos
  a425

Enviado por Rosalia Sferra (Nokomis Dr)
```

Receta anterior: **BOGA, BARQUERO**
Próxima Receta: **BOLITAS DE HARINA DE ARVEJA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BOLITAS DE HARINA DE ARVEJA

```
BOLITAS DE HARINA DE ARVEJA
1 1/2 tasa de harina de arveja (yellow split peas)
1/2 tasa de harina de garbanzo
1/4 tasa de cebolla picada
1 tasa de cebollina picada
1/4 tasa de green peas (guisantes verdes congelados cocidos)
1/4 tasa de zanahoria picada
1/2 tasa de cilantro fresco picado
1/4 tasa de ají pimentón picado
1/2 cdta de polvo de hornear
1 cda de jengibre y ajo molido, es decir en pasta
1 cdta de chiles verdes molido, es decir en pasta (al gusto)
1/2 cdta de turmeric powder (polvo de cúrcuma)
1 cda de coriander powder (polvo de semilla de cilantro)
sal al gusto
1/4 tasa de aceite

Mezclar todos los ingredientes, si es necesario echele agua. En una
sartén caliente abundante aceite y poner pequeñas bolitas, ya sea
con la mano o con una cucharadita en el aceite para freír. Freír
a fuego medio.
```

Receta anterior: **BOLAS DE ESPINACA PARA COPETIN**
Próxima Receta: **BOLITAS DE NUEZ PARA NAVIDAD**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

BOLITAS DE NUEZ PARA NAVIDAD

BOLITAS DE NUEZ PARA NAVIDAD

Ingredientes:
1 lata de leche condensada
40 galletas marias
3/4 de taza de nuez
azucar glass la necesaria

Preparado:
se muele en la licuadora las galletas de 10 en 10 hasta terminar, luego la nuez, ya que todo este bien molido se le agrega la leche condensada y se mezcla muy bien hasta hacer una masa, se hacen bolitas
como el tamano de una canica mediana y se espolvorean en la azucar glass,se ponen en cucuruchos chiquitos o se envuelven en papel
selofan de colores como dulces.

Enviado por esther gonzalez maiz de villarreal (tete@intercenter.com.mx)

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BOLITAS DE PASAS CON CANELA

```
BOLITAS DE PASAS CON CANELA

Ingredientes:
 1 pound cake de vainilla triturado
 1/2 tz de pasas
 1 cucharadita de canela en polvo
 1/4tz de almendra,
 avellanas o nueces
 1 cucharadita de ron

Preparado:
en el procesador de alimentos mezcle todos los ingredientes por unos
segundos......coja la mezcla por cucharaditas y forme bolitas sirva
en
minis vasitos de papel y ponga en la nevera.

Enviado por ANAYANSI CABRERA (anayansi_cabrera@hotmail. com)
```

Receta anterior: **BOLITAS DE NUEZ PARA NAVIDAD**
Próxima Receta: **BOLITAS MUNDUATE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BOLITAS MUNDUATE

```
BOLITAS MUNDUATE

Ingredientes:
Carne picada
zanahorias
cebolla
harina
sal
aceite
y provenzal.

Preparado:
  Primero cortas las cebollas y rallas las zanahorias chiquitas.
Mezclas en un bol la carne con los pedacitos de zanahoria y
cebolla.
Salas la carne y le agregas el provenzal. Despues haces bolitas con
la carne, del tamanio de tu punio. Las pasas por harina, y ya estan
listas para freirse. Fijate que la carne se cocine bien. Una vez
fritas,pasalas por papel para que se escurran. Las podes acompaniar
con pure de papas, arroz, o ensalada.

Enviado por M Laura Vetick (Schmeetick2@aol.com)
```

Receta anterior: **BOLITAS DE PASAS CON CANELA**
Próxima Receta: **BOLLITOS DE MI ABUELITA. (24 PIEZAS)**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BOLLITOS DE MI ABUELITA. (24 PIEZAS)

```
BOLLITOS DE MI ABUELITA. (24 PIEZAS)

Ingredientes:
Lantequilla       150grs
Leche condensada nestle 1/2 lata
Huevos         4
vainilla        3 cucharadas
Leche          la necesaria
harina de trigo     250grs
royal          2 cucharaditas
almendra limpia y molida 50 grs
raspadura de      1 limon

Preparado:
acremese la mantequilla agregando la ñeche condensada y los huevos
uno
a uno sin dejar de batir, incorporese la almendray con espatula de
madera añadase la harina cernida con el royal, revolviendo
suavemente.Por ultimo agreguese la raspadura de limon.

En moldecitos engrasados y enharinados, se coloca la pasta (una
cucharada) y se meten a horno caliente por espacio de 10 a 15
minutos.

Enviado por arieli zabicky (supercerditabonita2003@hotmail.com)
```

Receta anterior: **BOLITAS MUNDUATE**

Próxima Receta: **BOLLITOS DE QUESO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BOLLITOS DE QUESO

```
BOLLITOS DE QUESO

Ingredientes:
 1lb de harina de maiz (cernida)
2 tazas de agua
1 taza de leche evaporada
2 tazas de queso amarillo rayado
2 huevos
2 cucharadas de azucar
2 caldos de pollos
2 tazas de pan rallado
2 tazas de aceite(para freir)


Preparado:
  mezcle la harina previamente cernida con los caldos de pollos.
luego agregar la leche, agua, azucar, dejar reposar por 10 minutos.
ponerlo a fuego medio, hasta que la harina se cueza bien, sin dejar
de
mover, preferiblemente con una cuchara de madera,cuando este lista,
retirar del fuego, mezclar esta masa con el queso, unir bien. dejar
refrescar. luego se le agregan los huevos, mover hasta unir bien. se
forman los bollitos del tamano deseado, pasarlos por el pan rallado,
freir en aceite bien caliente hasta esten doraditos. QUE RICOS !!!!

Enviado por maria maria (gilcia@hotmail.com)
```

Receta anterior: **BOLLITOS DE MI ABUELITA. (24 PIEZAS)**
Próxima Receta: **BOLLITOS RELLENOS DE MERMELADA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BOLLITOS RELLENOS DE MERMELADA

BOLLITOS RELLENOS DE MERMELADA

Ingredientes:
500 gr. de Harina, 70 gr. de azzcar, 1 cdita. de levadura (siendo levadura fresca: 40 gr.), una pisca de sal, aproximadamente 1/4 de litro de leche, 2 llemas de huevo, 100 gr. de mantequilla derretida (para la masa), Para el relleno: mermelada de durazno, Para revolcar los bollitos: 100 gr. de mantequilla.

Preparado:
Mezcle el harina con la levadura, el azzcar, sal revolviendo muy bien,
haga un hueco en el medio e introduzca las llemas mezclando con un poco de la harina hasta formar una papilla, anada la mantequilla derretida y poco a poco la leche, amazando hasta formar una masa muy suave (es posible que al principio se pegue a las manos, no agregue mas harina sino que al seguir amasando se despega automaticamente), deje reposar hasta que alcance el doble de su medida anterior, amase de nuevo y forme una barra de la que cortara posteriormente pedazos de
4 cm, cada pedacito de extiende en el medio para agregar una cdita. de mermelada en el medio, forme los bollitos y revuelquelos en mantequilla derretida, pongalos en un molde enmantequillado muy pegaditos, deje reposar uns 15 minutos, hornee a 2000C tapando el molde con aluminio para que no se quemen durante aprox. media hora.

Buen provecho de una mexicana residente en Austria, Linz

Enviado por Silvia Picazo de Hochreiter (for.austria@telecom.at)

Receta anterior: **BOLLITOS DE QUESO**
Próxima Receta: **BOLO ESPUMOSO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BOLO ESPUMOSO

```
BOLO ESPUMOSO

Ingredientes:
 - Ingredientes -
75 gramas de nata
75 gramas de manteiga ou margarina
4 ovos
2 1/2 xmcaras de farinha de trigo
1/2  xmcara de maizena
2   xmcaras de agzcar
1   xmcara de leite
2   colheres de sopa de fermento em ps Royal
3   colheres de sopa de chocolate em ps

Preparado:
  - Modo de Fazer -
-Bater o agzcar, a manteiga ou margarina, e a
 nata, ati que se torne um creme homogjneo.
 Juntar os ovos um a um, tendo o  cuidado para
 que cada um esteja bem misturado, antes de
 adicionar o prsximo.
 Adicione entco a farinha, a maizena e o leite.
 Por fim delicadamente o fermento.
 Coloque em uma assadeira grande e untada 3/4 da
 massa. Ao restante adicione 3 colheres de sopa
 de chocolate em ps, e coloque `s colheradas na
 outra massa. Asse em forno pri-aquecido a 200
 graus, ou fogo midio, ati que enfiando um pali-
 to no bolo este saia seco.
```

```
Enviado por Mara Becker (mb@sm01.conex.com.br)
```

Receta anterior: **BOLLITOS RELLENOS DE MERMELADA**
Próxima Receta: **BOMBA MILITAR**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BOMBA MILITAR

```
BOMBA MILITAR

Ingredientes:
6 Huevos Duros
1/2 kilo de carne picada
1kg Arroz
6 salchichas
Medio vaso de vino tinto (opcional)
Aceite
Sal
Pimienta (opcional)
Mayonesa

Preparado:
. Poner en una sarten un chorro de aceite y freir la carne picada
hasta
 que quede dorada.

. Separar.

. Cocinar el Arroz y una vez listo mezclar con la carne.

. Separar.

. Cortar los 6 huevos en pedacitos y mezclarlos con la mezcla
previa.

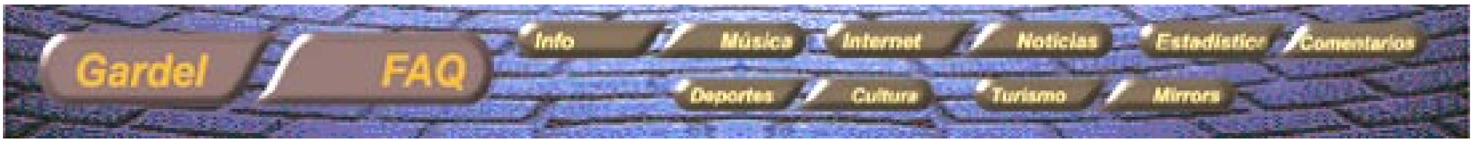
. Cocianar las salchichas y una vez listas, cortarlas en pedacitos y
 mezclar con la mezcla anterior. Una vez que todo este bien
 mezclado, agregar sal, mayonesa, y un chorrito de vino blanco a
```

gusto.

Tambien se puede agregar pimienta a gusto. Mezclar BIEN y dejar reposar por un rato. OJO !!!! Si no tenes un estomago fuerte te VA a caer MUY MAL. Con esta cantidad pueden disfrutar de una comida suculenta y abundante alrededor de 6 personas. Que lo disfruten!

Enviado por Federico Muniz Moreno (agusdem@msn.com)

Receta anterior: **BOLO ESPUMOSO**
Próxima Receta: **BOMBAS DOÑA HILDA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BOMBAS DOÑA HILDA

```
BOMBAS DOÑA HILDA

Ingredientes:
1 Kg de papas hervidas
2 huevos
1 taza de harina leudante (150 grs)
1/4 kg de carne picada
1 cebolla mediana picada en cubitos
1/2 morron rojo cortado en cubitos
sal, pimenton, comino, oreganoy aji molido a gusto
aceite cantidad necesaria

Preparado:
  Relleno: En un sarten reahogar la cebolla con el
morron en 1 cucharada de aceite, agregar la carne
picada y los condimentos(aprox. 1 cucharadachica de
cada uno),cocinar de 15 a 20 min. a fuego
suave.Reservar. Preparar con las papas pure(no es
necesario agregarle ni manteca, ni leche) mesclarlo
con harina y los huevos batidos, cuando tome la
consistencia de pasta moldeable colocar una cucharada
sobre la mano enharinada y formar una canastita,
rellenarla con la preparacion de carne picada y
cerrarla en forma de "bomba" o pelota rebozandola con
harina para unir. Una vez armadas todas las bombas se
frien en aceite hasta que queden doradas. Nota: el
relleno se puede reemplazar por trozos de muzzarella
con jamon o con vreduras cocidas cortadas en juliana.
Que lo disfruten.
```

Enviado por martin lopez (slmromero@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **BOMBA MILITAR**
Próxima Receta: **BOMBITAS DE CREMA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

BOMBITAS DE CREMA

```
BOMBITAS DE CREMA

Ingredientes:
 Ingredientes:
- agua  1 taza
- sal un poquitito
- manteca  70gr.
- harina  1 taza
- huevos  4

El caramelo
- azúcar  ¾ de taza
- agua  ¾ de taza
- jugo de limón  media cdta.

Crema pastelera
- yemas   2
- huevos  2
- azúcar  ¾ de taza
- harina   una cda. al ras
- leche fría   2 tazas
- esencia de vainilla  una cdta.

Crema chantillí
- crema de leche  150gr.
- azúcar   3 cdas.


Preparado:
  LA MASA BOMBA:
```

1) Coloque el agua en una cacerola, agréguele la sal y la manteca cortada en trozos pequeños, y póngala a hervir.

2) Cuando la manteca se derrita y el agua rompa el hervor, che la harina de golpe y revuelva enloquecidamente con una cuchara de madera.

3) Baje la llama a mediana y siga revolviendo con todas sus fuerzas hasta que se forme una pelota de masa que se separe con facilidad de las paredes y del fondo de la cacerola.

4) Vuelque la masa en un bol y, sin dejarla enfriar, agregue un huevo... y bata con fuerza, hasta incorporarlo todo. La masa parecerá cortada... pero siga batiendo.

5) Batiendo y batiendo, la masa se unirá mágicamente. Agregue los huevos restantes del mismo modo: de a uno por vez, y batiendo mucho tras cada adición.

6) ¿El punto justo? Al levantar una porción de masa con la cuchara de
madera, y sostenerla en alto, aquélla cae sola, por su propio peso. (Si usó huevos chicos, tal vez tenga que agregar medio o uno más).

7) Ponga la masa en una manga con boquilla grande y, en placas enmantecadas y enharinadas, trace copitos esparcidos (la masa se inflará al triple).

8) Si no tiene manga de repostería, ingéniese moldeando la pasta con una cucharita y deslizándola sobre la placa con ayuda de un cuchillo.

9) Si a las bombitas crudas les quedara en la superficie un piquito, aplástelo con un dedito mojado en agua fría.

10) Cocine las bombitas en horno recaliente hasta que estén bien infladas.

11) Ahora baje el horno y mínimo y deje allí las bombitas hasta que se doren y, al tocarlas, la corteza esté crocante (señal de que se han secado por dentro, de lo contrario, si quedan húmedas, al enfriarse se desinflan).

12) Cuando estén frías, hágales un tajito cercano a la base con un cuchillo serrucho y rellénelas con la crema elegida puesta en una manga con boquilla de tamaño apropiado.

13) Una vez armadas las bombitas pínteles la frente con caramelo.

EL CARAMELO: 1) Ponga el azúcar en una cacerolita y agréguele el agua
y la media cucharadita de limón.

2) Ponga la cacerolita sobre el fuego y revuelva con cuchara de madera, ocasionalmente, hasta que el azúcar se disuelva.

3) Ahora no revuelva más, gradúe la llama al máximo y deje hervir el almíbar aproximadamente 13 minutos, hasta que se vea que empieza a tomar color caramelo.

CREMA CHANTILLÍ:

1) Ponga la crema de leche – bien fría – en un bol junto con el azúcar. Bata con batidor de alambre hasta que la crema espese bien y,
al apoyar el batidor sobre la crema y levantarlo de golpe, quede formado un piquito.

2) No sobrepase el batido, pues corre el riegos de que la crema se corte. Una vez lista, manténgala en la heladera hasta que llegue el momento de utilizar.

CREMA PASTELERA: 1) Ponga en una cacerolita que no sea de aluminio: las yemas, los huevos, el azúcar, la harina y la leche fría. Mezcle bien con un batidor de alambre. Coloque la cacerolita sobre el fuego y continúe revolviendo con el batidor de alambre hasta que la preparación hierva y espese.

2) Siga revolviendo con cuchara de madera, continuamente, hasta que, al probarla, no se le sienta el gusto a harina (entre 2 y 3 minutos)

3) Vierta la crema en un bol y perfúmela con la esencia de vainilla.
Mézclela cada tanto con cuchara de madera hasta que se enfríe, para evitar la formación de nata.

Salen riquísimas, también se pueden rellenar con dulce de leche. Salen varias y es mejor hacerlas chicas. La receta está sacada de unos fascículos publicados por Clarín

Enviado por Virginia Aguado (virginiaaguado@hotmail.com)

Receta anterior: **BOMBAS DOÑA HILDA**
Próxima Receta: **BORCH (UCRANIANO)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BORCH (UCRANIANO)

```
BORCH (UCRANIANO)

Ingredientes:
 Receta para 4/6 platos
5 l. de agua
1Kg. de carne con hueso de cerdo
1Kg. de remolachas cortadas en bastones
1/2 kg. de repollo blanco/picado fino
sal a gusto
verduritas picadas
200 gr. de panceta
1/2 kg. de papas en cubos
1/2 tasa de vinagre
pimienta a gusto
condimentar al plato con crema de leche agria

Preparado:
En una cacerola poner el agua,sal y carne y panceta, agregar al
primer
hervor las verduritas y agregar los ingredientes papas,remolachas
tiempo de cocción 1 y 1/2, por ultimo el vinagre y servir en platos
soperos con buena cantidad de crema casera (agria) y buen provecho.-

Enviado por Maria Dowgaluk (mdowgaluk@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **BOMBITAS DE CREMA**
Próxima Receta: **BRAN MUFFIN**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

BRAN MUFFIN

```
BRAN MUFFIN

Ingredientes:
 ingredientes
margarina  1 libra
azucar      2libras 8 onzas
bicarbonato   21\2 onzas
sal        1 1\2 onzas
miel        1 libra
huevos       1 libra
leche       1 cuarto de galon
harina       4 libras 8 onzas
salvado natural 1 libra 8 onzas
leche       3 libras
pasas       2 libras

Preparado:
1. acremar margarina y azucar

2. agregar carbonato, sal, huevos y miel acremar por 5 minutos a
alta
  velocidad.

3. agregar las 2 libras de leche y harina y mezclar solo a combinar.

4. agregar el resto de los ingredientes y mezclar por un minuto en
  velocidad baja.

hornear a 325:f por 15 minutos
```

Enviado por Fermin Leon Tello (fleon1@prodigy.net)

Receta anterior: **BORCH (UCRANIANO)**
Próxima Receta: **BRODETO DE PESE A LA TRIESTENA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

BRODETO DE PESE A LA TRIESTENA

```
BRODETO DE PESE A LA TRIestenA
(titulo escrito en puro dialecto triesteno)
(Caldereta de pescado a la triestena)

Ingredientes:
 Pidiendo venia por mi castellano, os ofrezco una receta de pescado
 sin igual...

        Ingredientes (lista de pescados):
        (cantidad presumible para 15 personas)

1) ital. Rospo - Cast. Rape - Catal. Rap: Sslo la cola cortadas a
  rodajas. Aunque sea un pescado tan feo, va a salir muy rico. (1
  rodaje cada pers.) kg 1

2) Ital. Scarpena - Cast. Cabracho - Catal. Polla de mar: (Se
     aconseja que sean de medio o pequeqo tamaqo). kg 1

3)      Ital. Ragno - Cast. Araña - Catal. Aranya blanca:
     kg

4)      Ital. Grongo - Cast. Congrio - Catal. Congre:
     kg (si es grandote, csrtese a rodajes)

5)      Ital. Anguilla - Cast. Anguila - Catal. idem
     kg (cortada a trozos de c.a 6/7 cm.)

6)      Ital. Seppie - Cast. Sepias - Catal. Sepias
    kg 2 (cortadas a lo largo, muy finas)
```

7) Ital. Canocchia - Cast. Galera - Catal. Galera Una para cada persona.

Otros ingredientes:
Tomates pasados sin semilla y sin piel.
Litros 1 y
1 vaso de vinagre (es el que le da el perfume y la ligera acidez, que es su caractermstica).
Una cebolla muy gorda, ajo y perejil (todo muy bien picadito).

Preparado:
Psngase a freir una "caserola gigante" con aceite de oliva, eche una cebolla, muy bien picadita. Cuando esti bien dorada, eche las sepias cortadas a lo largo, muy finas, juntas a ajo y perejil muy bien picados. fria unos 20 minutos, mas o menos, y despues eche encima el tomate pasado. Continze la coccion hasta que las sepias esten cocidas
(10/15 minutos). A ese punto, sale (antes no, porque se endurecerman). Mientras se acaba de cocinar las sepias, se puede empezar a preparar el pescado: Pasar el pescado en la harina, al mismo tiempo en una sarten a parte, estara calentandose el aceite de oliva. Cuando esti caliente, eche con cuidado el pescado y frialo un minuto por cada lado. Nada mas que sacado del aceite, se pone con mucho cuidado (para que no se rompa) en la "caserola gigante", donde el guisado con las sepias estara ya listo. Es importante que la salsa
cubra el pescado (Si es necesario, añade agua). Eche en ese momento el vaso de vinagre y no mezcle, deje que hierva 5 minutos y... ya esta. !Buen provecho! - Buon appetito!

Enviado por michele polieri (miguel) (polieri@tin.it)

Receta anterior: **BRAN MUFFIN**
Próxima Receta: **BROWNIE VOLADOR**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BROWNIE VOLADOR

BROWNIE VOLADOR

Ingredientes:
1 taza de chocolate en polvo amargo
200 gr mateca o margarina
20 gr de hojas de Cáñamo
1 taza de leche líquida
2 huevos
2 tazas grandes de azucar
2 taza harina común
4 cucharadas de polvos de hornear
4 cucharadas soperas de mermelada a gusto

Preparado:
En una sartén derrita la manteca o margarina junto con las hojas de cáñamo, revuelva constantemente a fuego lento. Deje reposar por 10 min. Luego vuelva a calentar la mezcla y agrege el chocolate. Pase todo por un cedaso medio.

Batir las claras a punto nieve y agregar el azucar. Luego añada las llemas a la mezcla, luego agregue el harina alternando con la leche hasta formar una mezcla suave y levemente ligosa. En este momento agrege la mezcal de margarina con chocolate, mezcle bien y añada los polvos de hornear y mezcle sin batir. Vacie la mezcla en un molde previamente enmantequillado y lleve a fuego medio por 20 min.

Comer frio y buen viaje¡¡¡¡¡

Enviado por EL Cocinero Volador (viajes_culinarios@hotmail.com)

Receta anterior: **BRODETO DE PESE A LA TRIESTENA**
Próxima Receta: **BROWNIES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BROWNIES

```
BROWNIES

Ingredientes:   150 gr chocolate para taza
200 gr mateca
4 huevos
2 tazas grandes de azzcar
1 taza harina comzn
nueces picadas
pasas de uva


Preparado:
Derretir la manteca con el chocolate. Enfriar. Batir los huevos con
el azzcar hasta que quede "punto letra". Unir el chocolate derretido
con la manteca al batido de los huevos con azzcar. Agregar la
harina.
Incorporar las nueces y las pasas previamente pasadas por harina.
Enmantecar y enharrinar una asadera de 35 x 25 cm. Colocar la
PREPARACION y llevar a horno precalentado. Fuego moderado. Tiempo de
coccion aproximadamente 20 minutos (debe quedar la superficie seca y
el centro hzmedo). Retirar del horno y cortar en cuadraditos. Dejar
enfriar y retirar de al asadera. Buen Provecho ! !!

Enviado por Tammy Steimetz (tammy@cap.odon.uba..ar)
```

Receta anterior: **BROWNIE VOLADOR**
Próxima Receta: **BROWNIES ALAGADOS**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BROWNIES ALAGADOS

BROWNIES ALAGADOS

Ingredientes:
 4 huevos
2 tazas de azucar
2 tazas de harina
1 c de royal
1 pizca de sal
170 gr de manteca
120 gr de chocolate aguila o el q puedan comprar
100 gr de neces

Preparado:

Derretir a baño maria la manteca con el chocolate, luego batir los huevos con el azucar y agregarle un poco de esencia de vainilla, cuando este todo unido no batido agregar la mezcla de chocolate con manteca por ultimo mezclar la harina con las al y el royal y agrgarlo
conun cernidor de a tandas, si gustan agregar las nueces precalienten
el horno a 180 gr hasta que se forme una crosta arriba y humedos a dentro 35 min no mas. No fallan nunca y son muy elogiados.

Daniela

Enviado por dani lumer (supuerpotz@hotmail.com)

Receta anterior: **BROWNIES**
Próxima Receta: **BROWNIES CON ALGO MáS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

BROWNIES CON ALGO MáS

```
BROWNIES CON ALGO MáS

Ingredientes:
 Ingredientes:
1 taza de chocolate en polvo amargo
200 gr mateca o margarina
20 gr de hojas de Cáñamo
1 taza de leche líquida
2 huevos
2 tazas grandes de azzcar
2 taza harina común
4 cucharadas de polvos de hornear
4 cucharadas soperas de mermelada a gusto


Preparado:
  Preparación:
En una sartén derrita la manteca o margarina junto con las hojas de
cáñamo, revuelva constantemente a fuego lento. Deje reposar por 10
min. Luego vuelva a calentar la mezcla y agrege el chocolate. Pase
todo por un cedaso medio.

Batir las claras a punto nieve y agregar el azucar. Luego añada las
llemas a la mezcla, luego agregue el harina alternando con la leche
hasta formar una mezcla suave y levemente ligosa. En este momento
agrege la mezcal de margarina con chocolate, mezcle bien y añada
los polvos de hornear y mezcle sin batir. Vacie la mezcla en un
molde previamente enmantequillado y lleve a fuefo medio por 20 min.

Comer frio y buen viaje¡¡¡¡¡
```

Enviado por Patricio Hornaldez. (poemasyletras@hotmail.com)

Receta anterior: **BROWNIES ALAGADOS**
Próxima Receta: **BROWNIES EN 1/2 HORA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BROWNIES EN 1/2 HORA

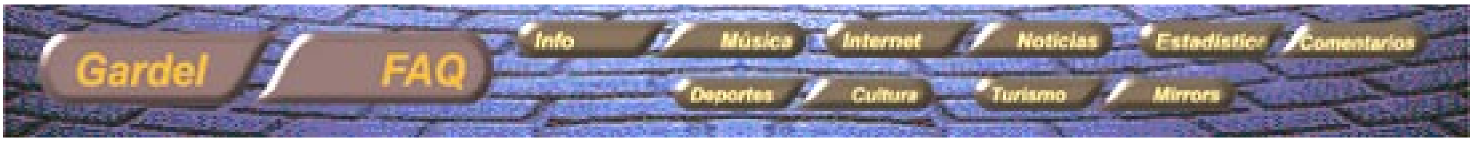
```
BROWNIES EN 1/2 HORA

Ingredientes:
2 Huevos
1 Taza Azucar
100 Gr Manteca
150 Gr chocolate para taza
100 Gg Nueces Picadas
1/2 Taza de Harina Leudante

Preparado:
  Prender el horno.
Se baten los huevos y el azucar.
Se derrite a baño maria el chocolate y la manteca.(El chocolate se
puede picar para que se derrita mas rapido), se incorpora al batido,
se agregan la nueces, se agrega la harina teniendo cuidado de no
formar grumos. Se enmateca y se enharina un molde rectangular, se
agrega la preparacion, hornear a horno moderado de 20 a 25
minutos.Pinchar con un palillo hasta que la preparacion este seca.


Enviado por Hernan Gari (hgari@hotmail.com)
```

Receta anterior: **BROWNIES CON ALGO MáS**
Próxima Receta: **BROWNIES FACILES**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BROWNIES FACILES

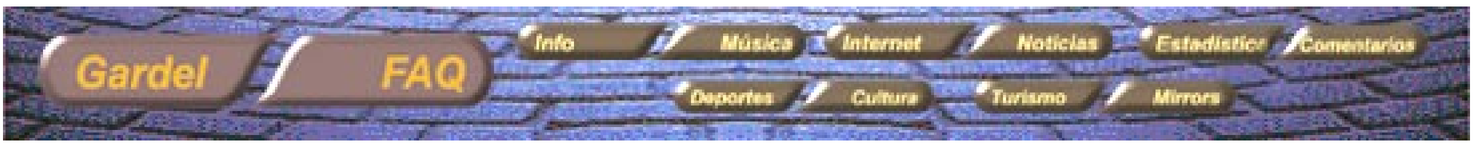
BROWNIES FACILES

Ingredientes:
1/2 pan de manteca
5 cucharadas de Nesquik (chocolate en polvo)
2 huevos
1 taza de harina leudante
1 taza de azucar

Preparado:
Poner la manteca a derretir con el chocolate. Mezclar hasta lograr una pasta homogenea. Agregar la taza de harina y dejar enfriar unos minutos. Agregar los huevos y finalmente el azucar. Colocar en base enmantecada y enharinada. Hornear durante 5 min. en horno fuerte y luego 20min.en horno moderado.

Enviado por Jimena Cabrera (jimedec@hotline.com)

Receta anterior: **BROWNIES EN 1/2 HORA**
Próxima Receta: **BUDIN (MUY FACIL)**
[Volver al índice de Recetas]



Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BUDIN (MUY FACIL)

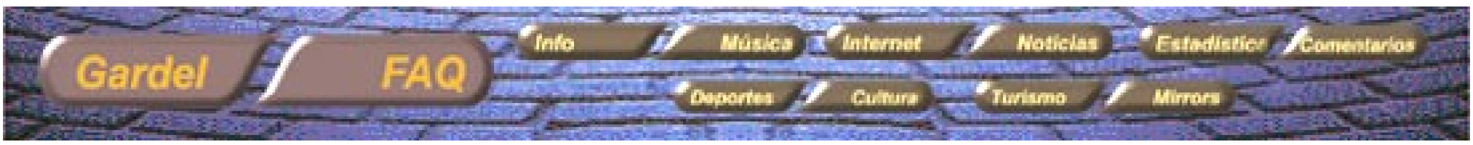
```
BUDIN (MUY FACIL)

Ingredientes:
 1 vasito crema de leche
2 huevos
1 vasito de azucar
2 vasitos de harina leudante
esencias a gusto


Preparado:
Mezclar todos los ingredientes liquidos en un bols, hasta
homogeneizar. Agregar la harina de a poco, queda un poco espeso.
Poner en un molde enmantecado y enharinado y llevar a horno moderado
por 45 a 50 minutos. Con ralladura de limon o de naranja queda
riquisimo !!!!

Enviado por Natalia Rodriguez (nrodriguez@hardrockcafe.com.ar)
```

Receta anterior: **BROWNIES FACILES**
Próxima Receta: **BUDIN DE MANZANAS**
[Volver al índice de Recetas]



[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BUDIN DE MANZANAS

BUDIN DE MANZANAS

Ingredientes:
1/2kg de manzanas verdes ácidas.
1 1/2 taza de azucar.
3 cucharadas de leche.
3 cucharadas llenas de almidón de maiz(maicena).
1 1/2 cucharada de manteca.
6 huevos.
1 pizca de canela.
Caramelo.

Preparado:
1) Pelar las manzanas, cortarlas en pedacitos y colocar en una cacerola junto con el azucar.

2) Cocinar hasta reducir el líquido y hacer casi un puré. Agregar el almidón de maiz, la maicena diluida en la leche; y luego la manteca.

3) Revolver bien y espesar 3minutos.

4) Retirar y dejar enfriar.

5) Agregar el puré de manzanas a los huevos batidos con canela, mezclar y colocar en una budinera acaramelada.

6) Cocinar a baño María a temperatura regular 45 minutos, hasta que el
budín esté bien cocido.

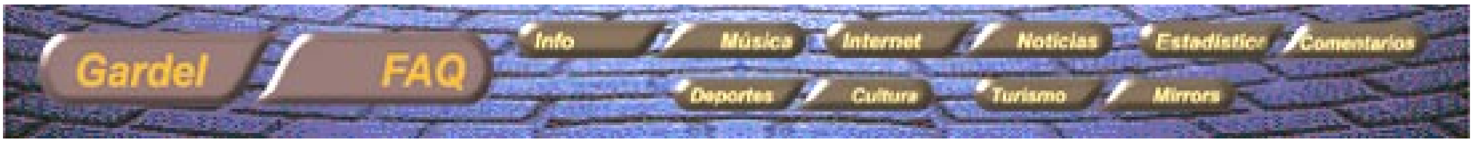
7)Enfriar y desmoldar.

8)Servir frío.Acompañar con crema.
nota: Si se desea, agregar nueces y/o pasas al puré de manzanas.

¡¡¡¡QUE LO DISFRUTEN!!!!

Enviado por Patricia Claudia de Rodriguez (jhabapat@hotmail.com)

Receta anterior: **BUDIN (MUY FACIL)**
Próxima Receta: **BUDIN DE PAN**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BUDIN DE PAN

```
BUDIN DE PAN

Ingredientes:
 1/2 kg de pan
5 huevos
1 taza de azucar
Pasas de uva remojadas en cognac 150 grs
Nueces 100 grs
30 gr de manteca


Preparado:
  Se encaramela una budinera.
Se remoja el pan en liche tibia desmenuzándolo bien, se agregan los
5
huevos, el azucar, la manteca, las pasas, y las nueces, se mezcla
todo bien. Se vierte la preparación en la budinera y se lleva a
horno
mediano a baño de maria alrededor de 25' o cuando al introducir el
cuchillo no queden restos de masa adheridos al mismo. Se puede
acompañar con crema chantilly o dulce de leche.

Enviado por Marcela (gmarce62@hotmail.com)
```

Receta anterior: **BUDIN DE MANZANAS**
Próxima Receta: **BUDIN DE PAN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BUDIN DE PAN

```
BUDIN DE PAN

Ingredientes:
 Disculpen pero yo no tengo una receta que agregar yo nesecito que
 ustedes me digan como hago el budin de pan porfa ayudenme por que
se
 lo prometi a mi nuera y ella es de Mexico muchas gracias. besos
liz.

Preparado:
  es que no lo se por eso espero pronta respuesta gracias.

Enviado por Liz Coronel (liz_coronel@yahoo.com)
```

Receta anterior: **BUDIN DE PAN**
Próxima Receta: **BUDIN DE REMOLACHA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BUDIN DE REMOLACHA

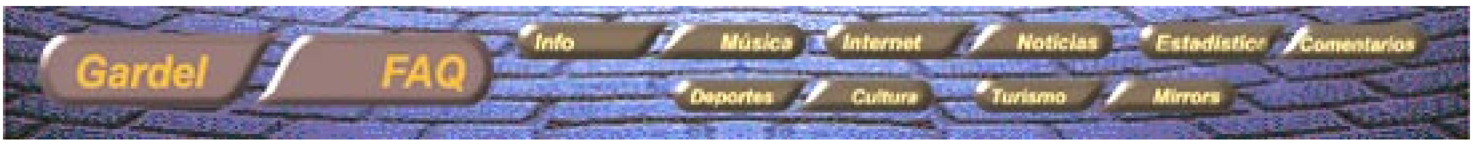
```
BUDIN DE REMOLACHA

Ingredientes:
1 lata de remolacha
1 sobre de pure instantaneo
2 cucharadas de mayonesa
1 sobre de gelatina sin sabor
1 lata de atun
sal
pimienta

Preparado:
  hacer el pure. procesar la remolacha, el atun la mayonesa y la
gelatina y mezclarlo con el pureaceitar una budinera y enfriar en
heladera unas 3 horitas. listo para comer!!

Enviado por veronica etcheverry (megavero@ciudad.com.ar)
```

Receta anterior: **BUDIN DE PAN**
Próxima Receta: **BUDIN DE ZANAHORIAS Y PAPAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BUDIN DE ZANAHORIAS Y PAPAS

BUDIN DE ZANAHORIAS Y PAPAS

Ingredientes:
 8 Porciones
1/2 kg de zanahorias
4 papas medianas
25 gr de manteca
5 huevos
1 pizca de pimienta
1 cucharada de azzcar
1/4 lt de salsa blanca o bechamel

Preparado:
  Se hierven zanahorias y papas y se pasan por el prensapuri, se le añaden manteca, huevos, sal, pimienta y azucar. Se cocina en una budinera enmantecada a baqo marma en el horno aproximadamente 40 minutos a fuego moderado. Se saca de desmolda y se cubre con la salsa blanca.

Enviado por Pedro Gassiebayle (gassp@ssdnet.com.ar)

Receta anterior: **BUDIN DE REMOLACHA**
Próxima Receta: **BUDIN DE ZAPALLO**
[Volver al índice de Recetas]

BUDIN DE ZAPALLO

```
BUDIN DE ZAPALLO

Ingredientes:
   UNA PORCION
Zapallo: 200 gr.
Salsa Veloute: 1 Cucharon
Levadura de Cerveza en Polvo: 2 Cucharadas Soperas
Harina
Caldo de verdura
Sal
Levadura de cerveza

Preparado:
    SALSA VELOUTE
Derretir manteca
Agregar Harina. Mezclar con un batidor
Dejar sobre fuego hasta que se forme espuma
Agregar caldo de verdura y seguir revolviendo
Sazonar
HERVIR 10 A 12 MINUTOS
   PREPARACION FINAL
Preparar la Salsa Veloute
Cocinar el Zapallo en agua y sal. Tamizar
Mezclar el Zapallo con la levadura de cerveza y la salsa
Verter la preparación en el molde humedecido
COCINAR EN HORNO MODERADO DE 10 A 15 MINUTOS

 SALUDOS: BETO
E-mail: osmar.luppi@dav.com.ar
```

Enviado por Luppi Osmar Alberto (Beto) (osmar.luppi@dav.com.ar)

Receta anterior: **BUDIN DE ZANAHORIAS Y PAPAS**
Próxima Receta: **BUDIN INGLES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BUDIN INGLES

BUDIN INGLES

Ingredientes

200 grs. azucar
4 huevos
300 grs. harina
2 cditas. Royal
1/2 cdita. esencia de vainilla
3/4 taza fruta abrillantada
1 taza pasas de uva sin semilla
1/3 taza nueces picadas
200 grs. manteca

Preparacion
Se bate la manteca con el azucar hasta que este cremosa. Se agregan los huevos uno a uno, batiendo bien despues de anyadir cada uno. Se tamizan juntos harina y Royal y se van agregando a la preparacion anterior, batiendo suavemente. Se anyaden la esencia, la fruta, las pasas y las nueces, previamente pasadas por harina. Se mezcla todo bien y se vierte en un molde alargado (10 x 30 cm.), enmantecado y enharinado. Se cuece en horno lento durante 1 hora y 15 minutos.

Receta anterior: **BUDIN DE ZAPALLO**
Próxima Receta: **BUDMN DE ARROZ**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BUDMN DE ARROZ

BUDmN DE ARROZ

Ingredientes:
 1 taza de arroz cocido
1/2 taza de salsa de tomates
200 gramos de queso rallado
1 cucharada de mantequilla
1 lata de atzn
1 y 1/2 cebollas

Preparado:
  Colocar en una budinera enmantequillada una capa de arroz cocido, una de queso ralllado, otra de atzn desmenuzado mezclado con las cebollas picadas a cuadritos muy finos. Terminar con una capa de arroz espolvoreada con queso rallado. Llevar al horno. Calentar la salsa de tomates en un cacerola aparte. Servir el budmn bañado en salsa de tomates

Enviado por Geovanna Neira Rammrez (gneira@ifop.cl)

Receta anterior: **BUDIN INGLES**
Próxima Receta: **BUDÍN DE PAN SUPER ECONÓMICO**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BUDÍN DE PAN SUPER ECONÓMICO

```
BUDÍN DE PAN SUPER ECONÓMICO

Ingredientes:
1 litro de leche
2 huevos
6 cucharadas de azucar
3 flautitas medianas
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 budinera encaramelada

Preparado:
  Batir los huevos con el azucar y el extracto de vainilla. Luego
agregarle el pan (sin la corteza) cortado en rodajitas y la leche.
Pasar por la licuadora para que el pan se desintegre y se mezcle
todo
bien. Encaramelar una budinera y agregarle esta mezcla. Cocinar en
baño maría aprox. 1 1/2 hr. Cuando salga el "palito" seco... YA
ESTA!!! Si te sirvió..., contame. Emilce

Enviado por Emilce Ramos (emilceramos@tutopia.com)
```

Receta anterior: **BUDMN DE ARROZ**
Próxima Receta: **BUQUELOS "TEMPURI"**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BUQUELOS "TEMPURI"

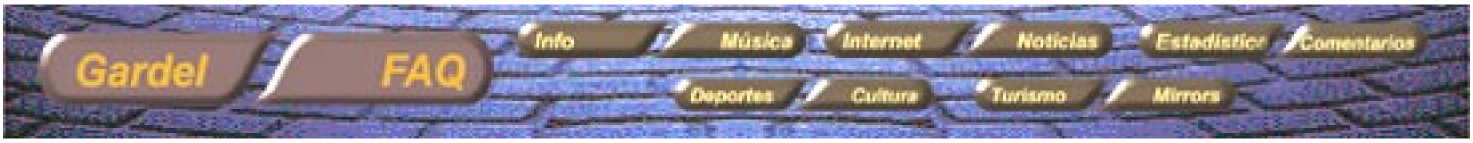
```
BU#UELOS "TEMPURI"

Ingredientes:
 100 gr. de zanahorias ralladas
100 gr. de cebollas ralladas
6 cucharadas de harina de trigo
1 cucharada d sal
1 cucharada de aceite de sesamo
3 cucharadas de polenta

Preparado:
Prepare una pasta espesa con la harina, las zanahorias, las
cebollas,
la sal, y el agua. Cuando esta mezcla quede homogenea, forme bolitas
que rodara en la polenta. Sumerjalas en aceite caliente.

Enviado por Laura Arguello (intent@webtv.net)
```

Receta anterior: **BUDÍN DE PAN SUPER ECONÓMICO**
Próxima Receta: **BUQUELOS DE CALABAZA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BUQUELOS DE CALABAZA

```
BU#UELOS DE CALABAZA

Ingredientes:
1/2 Kg. de calabaza
Pasta para bu#uelos

Preparado:
Corte rebanadas de medio centimetro de espesor mas o menos y
remojelas
en la pasta para bu#uelos. Sumerja las rebanadas en una sarten con
aceite caliente. Antes de servir, condimentel con sal o con algunas
gotas de Tamari.

Enviado por Laura Arguello (intent@webtv.net)
```

Receta anterior: **BUQUELOS "TEMPURI"**
Próxima Receta: **BUQUELOS DE GARBANZOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BUQUELOS DE GARBANZOS

BUQUELOS DE GARBANZOS

Ingredientes:
 Pasta para bu#uelos
Aceitunas

Preparado:
Vierta las acitunes en la pasta para bu#uelos. Sumerja los bu#uelos del tama#o de 1 cucharada sopera en aceite bien caliente y dejelos dorar.

Enviado por Laura Arguello (intent@webtv.net)

Receta anterior: **BUQUELOS DE CALABAZA**
Próxima Receta: **BUQUELOS DE HUEVO CON SALCHICHA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BUQUELOS DE HUEVO CON SALCHICHA

```
BUqUELOS DE HUEVO CON SALCHICHA

Ingredientes:
 Para 4 personas
4 huevos cocidos muy bien que queden duros.
4 salchichas de carne de res, pollo, cerdo o ternera.
1 taza de harina de pan (migaja ).
1 a 2 huevos batidos.
Aceite para freir.

Preparado:
  Se cocinan las salchichas en agua hirviendo por unos 8 minutos;
cuando estas esten, se muelen en el procesador y se reservan para
luego. Con los huevos ya listos ; se toma la salchicha molida y se
coloca encima del huevo como cubriendolo y formando una bola mas
grande. Esta se pasa por huevo batido y luego por el pan molido. Se
frie en aceite bien calinte y se cuando se sirven se parten en el
medio encima de un trozo de lechuga; asi usted podra apreciar el
amarillo de la yema, el blanco de la clara, el rosado de la
salchicha
y el dorado del pan .

Enviado por Ana Maria de Faria (Faria@sinfo.net)
```

Receta anterior: **BUQUELOS DE GARBANZOS**
Próxima Receta: **BUQUELOS DE MANZANAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BUQUELOS DE MANZANAS

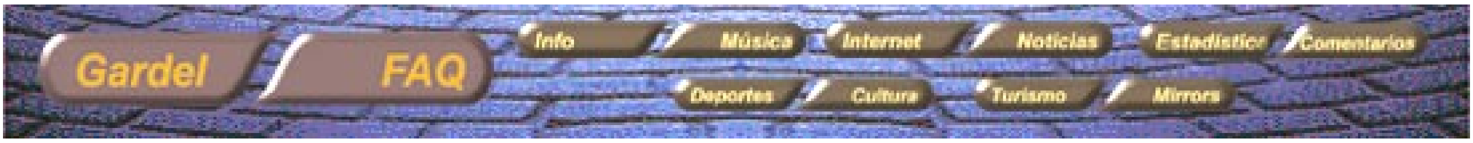
BU#UELOS DE MANZANAS

Ingredientes:
 250 gr. de harina de trigo
1 huevo (opcional)
1/4 cucharada de sal
2 dl. de agua
3 manzanas

Preparado:
Mezcle bien la harina, la sal, el agua y el huevo hasta que se forme
una pasta sin grumos. Deje reposar una hora. Pele las manzanas,
cortelas el rodajas (sacandole las semillas). Remoje estas rodajas
en
la pasta, luego hagalas freir en aceite bien caliente. Sirvanse
calientes!

Enviado por Laura Arguello (intent@webtv.net)

Receta anterior: **BUQUELOS DE HUEVO CON SALCHICHA**
Próxima Receta: **BUÑUELOS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BUÑUELOS

BUÑUELOS

Ingredientes:

* 4 huevos
* 2 tazas de harina
* 1 cucharada de royal
* 2 cucharaditas de royal
* leche fria
* 2 tapitas de whisky
* acelga ò polenta ò manzana rallada ò espinaca ò lechuga

Preparado:

Se unen todos los ingredientes dejando para lo ultimo el polvo de hornear y el whisky. La mezcla tiene que quedar uniforme, sin grumos.
El aceite para la cocción tiene que estar muy caliente.
Lo que logra el whisky es que queden mas esponjosos y al freírlos suban y floten en el aceite.

Enviado por bernardina saralegui (bernardina@jwt.com.uy)

Receta anterior: **BUQUELOS DE MANZANAS**
Próxima Receta: **BUÑUELOS DE YUCA (MANDIOCA)**
[Volver al índice de Recetas]

[Gardel]-[FAQ]-[Info]-[Música]-[Deportes]-[Cultura]-[Noticias]-[Internet]-[Turismo]-[Mirrors]-[Estadísticas]-[Comentarios]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BUÑUELOS DE YUCA (MANDIOCA)

```
BUÑUELOS DE YUCA (MANDIOCA)

Ingredientes:
1.5 Kilos yuca fresca (mandioca)
1 huevo fresco
1/2 kilo queso seco
1 cucharadita chiquita (bicarbonato comun)
1 pizca de sal
1 litro de aceite comun para freir

Miel

1/2 Kilo de azucar
1/2 litro de agua
canela en rajitas al gusto
clavo de olor al gusto

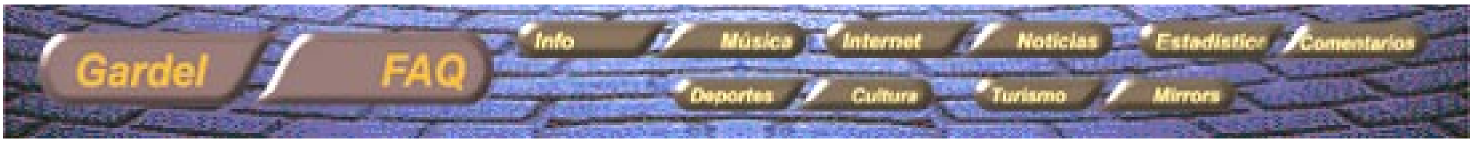

Preparado:
Pelar la yuca, rayarla a la masa que salga agregarle el huevo, la
pizca de sal, el queso previamente rayado, el bicarbonato, dejar
reposar un rato, poner una olla grande con el aceite a hervir, con
una
cuchara de sopa tomar la masa y dejar caer en el aceite hirviendo
esperar que doren, dejarlas aparte.

La miel se prepara uniendo el azucar el agua, y las especias
moviendo
continuamente hasta que espese un poco, luego servir los bueñuelos
bañados con la miel, buen provecho son divinisimos.
```

Leyla Martinez
Nicaragua

Enviado por Leyla Martinez (leylajohanna@yahoo.com)

Receta anterior: **BUÑUELOS**
Próxima Receta: **BUÑUELOS YANINA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

BUÑUELOS YANINA

```
BUÑUELOS YANINA

Ingredientes:
1/4 de harina común
sal a gusto
agua tibia
vinagre (un chorrrito para que no chupen aceite)

Preparado:
* Mezclar el harina con el agua, la sal y el chorrito de vinagre
hasta
 obtener una masa líquida.

* Calentar una sartén con aceite y colocar la preparación con
cuchara.

Sugerencia:
Una vez dorados de ambos lados se pueden espolvorear con azùcar o
miel.
Quedan ríquisimos, en especial acompañados con unos buenos mates.

Enviado por Yanina Oksentiuk (yaninaoksentiuk@hotmail.com)
```

Receta anterior: **BUÑUELOS DE YUCA (MANDIOCA)**
Próxima Receta: **CALABACITAS CON CREMA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CALABACITAS CON CREMA

```
Calabacitas con Crema

Ingredientes:
1 kg. Calabacitas en cubos
4 Jitomate picado
1 Cebolla picada
1 chile verde picado
1 diente de ajo picado
1/4 Lt. Crema entera
aceite, sal y pimienta al gusto

Preparado:
Freir en el aceite la cebolla y el ajo
Agregar el jitomateel chile, sal y pimienta
Agregar las calabacitas
Dejar a fuego bajo hasta que se ablanden (aprox. 15 minutos)
Apagar el fuego y agregar la crema, mezclando.

y listo!

Esta receta acompaña excelentemente una buena carne asada al carbón
```

Receta anterior: **BUÑUELOS YANINA**
Próxima Receta: **CALABAZA AL USO NOSTRO**
[Volver al índice de Recetas]

[Gardel](#)-[FAQ](#)-[Info](#)-[Música](#)-[Deportes](#)-[Cultura](#)-[Noticias](#)-[Internet](#)-[Turismo](#)-[Mirrors](#)-[Estadísticas](#)-[Comentarios](#)

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

CALABAZA AL USO NOSTRO

```
CALABAZA AL USO NOSTRO

Ingredientes:
 1 Calabaza (zapallo anco)
2 Cebollas
2 Cucharadas de manteca
2 Cucharadas de azucar
Sal y Perejil picado

Preparado:
  Cortar la cebolla "chiquitita" y rehogarla en la
manteca.
Pelar la calabaza y cortarla en dados (aprox. de
3*3*3).
echarlos en la cacerola, ponerle sal y tapar hasta
que largue jugo(ir probando si esta "blandita")
y destapar hasta que el jugo que largo se consuma.
Espolvorear con el azucar y el perejil y revolver.
Perdon por la falta de exactitud en las cantidades,
pero es que la receta es heredada de mi abuela,
asi que la preparamos "a ojo". Igualmente, casi nunca falla.


Es impresionante en combinacion con costillitas
de cerdo.
    :) Adriana y Daniela



Enviado por Daniela y Adriana (maga@siscor.bibnal.edu.ar)
```

Receta anterior: **CALABACITAS CON CREMA**
Próxima Receta: **CALABAZA FáCIL Y RICA!**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CALABAZA FáCIL Y RICA!

```
CALABAZA FáCIL Y RICA!

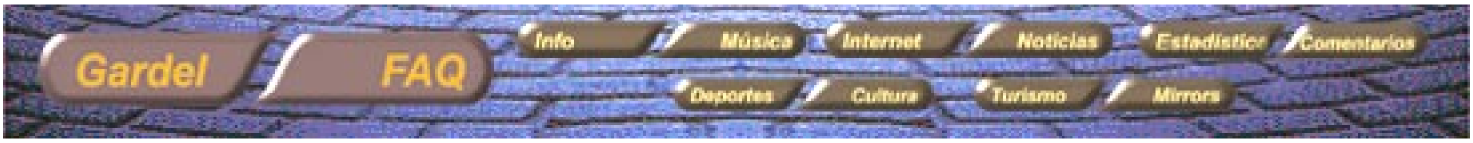
Ingredientes:
 Calabaza (cantidad que quieran)
Queso mantecoso
Sal

Preparado:
  Cortar la calabaza en rodajas (o comprar las que vienen en bandeja
ya cortadas), colocarlas en una pizzera, salarlas, y unos minutos al
horno hasta que esté blandita. Luego darlas vuelta y dejarlas unos
minutas más; cuando estén cocidas ponerte ensima queso mantecoso y
dejar derretir y a comer!!! obvio es para acompañar una comida
principal...

Variante: ponerle Jamón y/o tomate.

Enviado por Silvina (Silvinag@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **CALABAZA AL USO NOSTRO**
Próxima Receta: **CALABAZAS RELLENAS BEAR'S HOUSE**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CALABAZAS RELLENAS BEAR'S HOUSE

```
 CALABAZAS RELLENAS BEAR'S HOUSE

Ingredientes:
1 calabaza
1 lata de choclo cremoso amarillo o blanco
queso cremoso
queso rayado
sal
pimienta

Preparado:
   Hervir la calabaza cortada al medio, a lo largo,sin pelar,
previamente quitarles las semillas y las fibras que las contiene.
Una
vez cocidas sacarlas de la olla y con una cuchara sopera quitarles
el
pure de tal manera que quede la cascara.  El pure mezclarlo con la
lata de choclo y el queso cremoso cortado en cubitos,salpimentar y
volver a rellenar las calabazas con este relleno,colocarlas sobre
una
pizzera, agregarles el queso rayado encima y dar golpe de horno o
gratinar.  Y buen provecho.........

Enviado por Monica Maltisotto (mmaltisotto@fibertel.com.ar)
```

Receta anterior: **CALABAZA FáCIL Y RICA!**

Próxima Receta: **CALDEIRADA A ALGARVIA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CALDEIRADA A ALGARVIA

CALDEIRADA A ALGARVIA

Ingredientes:
 Ingredientes :
1,5 kg peixe fresco (tamboril, raia, safio, pargo, tamnha, corvina, etc) ; 3 cebolas grandes ; 500 gr tomates maduros ; 1 pimento verde ; 3 dentes alho ; 2 dl vinho branco ; 2 dl azeite ; 1 folha louro ; 1 ramo de salsa ; Pimenta q.b. ; Piri-piri q.b. ; Sal q.b. ; Noz-moscada q.b..

Preparado:
  Confecgco :
Arranjam-se e lavam-se os peixes, passando-os por varias aguas. Cortam-se em postas mais ou menos regulares e temperam-se com sal grosso. Descascam-se as batatas e cortam-se `s rodelas bem como o pimento, os tomates e as cebolas. Num tacho coloca-se uma camada de cebola, pimento, tomates e alho picado e por cima uma camada de batatas, seguida de outra de peixe, alternando as camadas nco esquecendo de as regar com o azeite e o vinho branco temperando com sal, pimenta, noz-moscada e piri-piri. Tapa-se o tacho e leva-se a cozer em lume brando, agitando de vez em quando.

Enviado por Ilidio E. Pinto Loureiro Mendoza (roma@iamnet.com)

Receta anterior: **CALABAZAS RELLENAS BEAR'S HOUSE**

Próxima Receta: **CALDO GALLEGO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CALDO GALLEGO

```
CALDO GALLEGO

Ingredientes:
300 g de porotos de manteca
300 g de porotos alubia
300 g de porotos pallares
900 g de papas peladas
1 cucharada de unto de cerdo
las hojas de un atado de nabiza
150 g de jamón crudo en un pedazo
el hueso de un jamon crudo
agua y sal cantidad necesaria.

Preparado:
Poner en remojo 12 hs. los porotos, colocarlos en una olla con agua,
poca sal, el unto, el hueso del jamón, la mitad de las papas cotadas
en rodajas de 3mm y el jamón cortado en pequeños daditos y cocinar
hasta que los porotos de manteca se desagan, agregar la papa que
quedó
y la nabiza cortada como en tallarines.Cuando la papa esté cocida,
apagar el fuego y retirar el hueso.Servir bien caliente

Enviado por MIGUEL MALTAGLIATTI (miguelmalta@ciudad.com.ar)
```

Receta anterior: **CALDEIRADA A ALGARVIA**
Próxima Receta: **CALLOS A LA MADRILEñA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CALLOS A LA MADRILEñA

CALLOS A LA MADRILEñA

Ingredientes:
 Para 4 personas

ingredientes:
600 g de tripa de ternera o de vaca;
1 pie de ternera;
100 g de jamon;
150 g de chorizo;
50 g de morcilla para callos;
1 cebolla mediana;
2 zanahorias;
2 puerros;
2 dientes de ajo;
6 cucharadas de pure de tomate;
1 pimiento choricero;
100 g de manteca de cerdo;
1/2l de vino blanco;
1 cucharada colmada deharina;
1 cucharada de pimenton;
8 granos de pimienta macerados con 2 clavos de especias;
1 hoja de laurel;
sal gruesa y vinagre;

Preparado:
  Se raspan los callos con el cuchillo, se recortan las orillas y las
partes deficientes, luego se cortan en pedazos cuadrados o

rectangulares y se sumergen en un recipiente que contenga agua,sal y vinagre;se lavan bien. Despues de aclarar los callos con abundante agua fria,se ponen en una cazuela junto con el pie de ternera, que previamente habra sido dividido en cuatro pedazos.Se llena al cazuela de agua fria y se pone al fuego.A los 5 min. de haber iniciado la ebullicion, se les cambia el agua y se agraga el vino,las especias machacadas y la sal. Se deja cocer a fuego lento durante 4 horas, hasta que los callos esten tiernos. Se retira la cazuela del fuego y, una vez que los callos hayan enfriado un poco, se los pasa a otro recipiente al que se le agregaran la cebolla, los puerros y las zanahorias, todo bien picado. Mientras, en una sarten se ponen la manteca de cerdo, el jamon cortado en cuadrados,el chorizo y la morcilla troceados;se rehoga, se le añaden los pimientos y se remueve un poco.Luego se le vierte su contenido en la cazuela donde estan los callos.Se frien el pure de tomate y el pimiento troceado y se añade la harina y un cucharon de caldo de hervir los callos. Se mezcla bien, se pasa la salsa por el chino y se vierte sobre los callos.Se rectifica la sal y se deja cocer a fuego muy suave durante una hora. Se deja reposar unos minutos antes de servir.

Enviado por Rita Maria Moreno Guillen (rita007@inicia.es)

Receta anterior: **CALDO GALLEGO**
Próxima Receta: **CALZON DE LA TIA MARTHA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CALZON DE LA TIA MARTHA

CALZON DE LA TIA MARTHA

Ingredientes:
Maza, 1kg de harina 50gs. de levadura 1 pizca de sal30cc.de aceite 2 cucharaditas de leche 1pisca de azucar y 500cc. de agua tibia.
relleno
1lata de anana 200gs.de jamon cocido 1lata de morrones 1 lata de palmitos 6 huevos duros 100gs.de aceitunas rellenas 500gs.de muzzarella
o queso cremoso pure de tomate condimentado con sal y pimienta oregano
y 1pizca de aceite cantidad necesaria salsa golf.

salen 8 calzones

Preparado:
Colocar la harina en un recipiente hondo agregarle la pizca de sal mezclar hacer un pocito en el medio y agregar el aceite aparte disolver en una tasita la levadura con un poquito de agua tibia y la pizca de azucar.esperar que leve y agregarla a la preparacion de harina agregarle de apoco el agua tibia mezclar hasta formar una maza
compacta.retirar del recipiente y continuar amasando en la mesada dejar levar unos minutos mas y cortar el bollo de maza en 8 partes iguales y hacer 8 bollitos volver a dejar lavar unos minutos mas. tomar
unos de los bollos estirarlo con el palo de amazar en forma redonda colocarlo adentro de una pizzera,pintar con el pure de tomate condimentado,colocar en la mitad de la maza primero fetas de jamon,

arriba algunos palmitos cortados al medio y a lo largo,trocitos de
anana,fetitas de queso,algunas aceitunas,rodajitas de huevo
duro,tiritas de morron y rosiar con la salsa golf.tapar con la otra
mitad de la maza y cerrar como una empanada,llevar a horn! ! ! o
bien caliente hasta que la maza se vea doradita.hacer lo mismo con
los
otros 7 bollos y a saborearrrrrrrrrrrrrr.

Enviado por tamara g rod.gignoli (tamrom@infovia.com.ar)

Receta anterior: **CALLOS A LA MADRILEñA**
Próxima Receta: **CALZONE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CALZONE

```
CALZONE

Ingredientes:
 masa:
750g de harina comun
1 sobre de levadura seca
agua tibia c/n (aprox 250ml)
1cda de aceite de oliva
1cda de sal

Relleno:
2tomates perita
150g de jamon cocido
200g de mozzarella en hebras
100g de queso rallado
8/10 aceitunas
oregano
pimienta

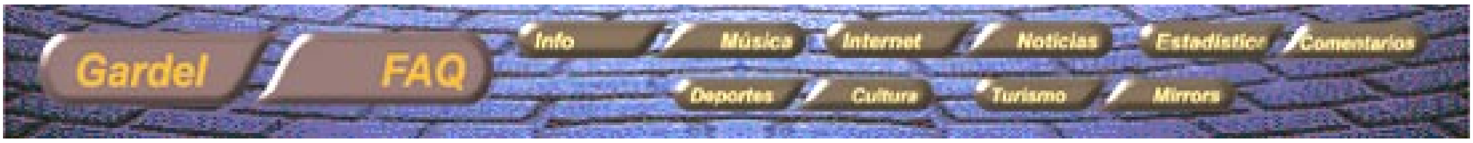

Preparado:
  colocar la harina sobre la mesada, espolvorearle la levadura seca
y
  la sal, mezclar y formar un anillo. En el centro colocar el aceite
  y el agua de a poco hasta que se forme un bollo tierno que no se
  pegue en las manos. Amasar unos 5', hasta que la masa este lisita
  y dejar leudar en un lugar templado por espacio de 1 hora.

Pasado ese tiempo, estirar la masa en forma de disco de 1 1/2cm de
espesor. Colocar todo el relleno sobre una mitad del disco de masa y
```

```
cerrar. Quedara una empanada gigante!! Colocarla sobre una asadera
apenas aceitada y cocinar por espacio de 25', hasta que este
doradita.

Enviado por Gabriela Camporeale, desde Lincoln, NE (USA), pero
argentina y a mucha honra (gabrielacamporeale@hotmail.com)
```

Receta anterior: **CALZON DE LA TIA MARTHA**
Próxima Receta: **CAMARONES A LA MILANESSA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CAMARONES A LA MILANESSA

CAMARONES A LA MILANESSA

Ingredientes:
150 Grs. de Camarones Frescos
Jugo de 2 Limones
1 limon
Aceite
Pan Rallado (No rebozador porque quedan pifias)
Pimienta en Capochollo
Sal
Pallilos de madera para brochettes

Preparado:
Poner a macerar los camarones (previamente pelados) en el jugo de
limon y aceite. Dejar 2 horas en reposo. Batir en un Bowl los huevos
con el aceite y la pimienta. Pasar los camarones por la mezcla y
rebozarlos en pan rallado. Acomodarlos de a 3 en un palillo de madera
como para brochettes. Freirlos de ambos lados y disponerlos en una
bandeja en forma de circulos la cual en el centro contenga el limon
cortado en rodajas.

Se puede acompañar con una salsita golf pititera.

Enviado por Fernando "Nano el Cheff" Carrizo (carrizofernando@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **CALZONE**
Próxima Receta: **CANDY CAKE (BUDIN DE FRUTAS)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CANDY CAKE (BUDIN DE FRUTAS)

CANDY CAKE (BUDIN DE FRUTAS)

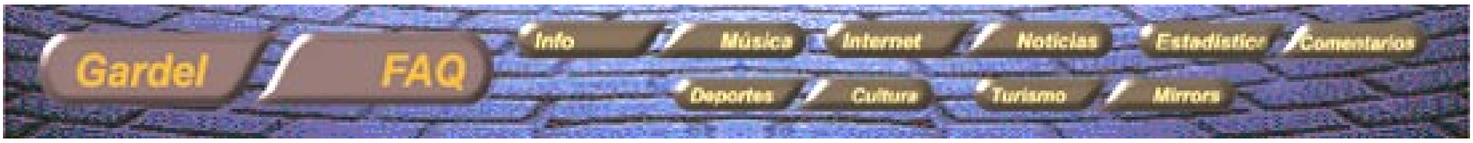
Ingredientes:
2 tazas de harina, 1 cda de polvo de hornear, 1 pizca de sal, 2 tazas
de pasitas doradas o negras, 1/4 de taza de cerezas rojas en almibar o
marraschino cortadas por la mitad, 1/4 de taza de cerezas verdes
cortadas a la mitad, 1 taza de pina (anana) en pedacitos chicos se
puede sustituir la pina por duraznos en almibar, 1/2 taza de almendras
peladas y picadas, 1/2 taza de nueces picadas, 180 grs de mantequilla
a temperatura ambiente, 3/4 taza de azucar, 5 huevos, 2 cdas de
ralladura de limon, 2 cdas de ralladura de naranja, 1 cdita de
extracto de vainilla liquido, aceite en aerosol sabor mantequilla.
Molde tipo budin inges .

Preparado:
Cernir la harina con el polvo de hornear y la sal.
Anadir las pasitas, cerezas, pina, almendras y nueces (esto es para
que las frutas no se vayan al fondo durante el cocimiento) Aparte,
batir la mantequilla con el azucar hasta acremar, anadir a la mezcla
de las frutas, alternando con los huevos, de uno en uno, con batidora
a velocidad media. Agregar las ralladuras de limon y naranja, el
extracto de vainilla hasta incorporar. Vierta la mezca en dos moldes
para budin o panque previamente engrasados con aceite en aerosol.
Hornear 40 minutos en temperatura media, o hasta que al introducir un

palito salga limpio. Esta receta la hice para navidad, me salio un budin DELICIOSO!! es una receta probada, usenla con total confianza, Suerte y saludos a mis amigos amantes del buen vivir, Nohelia

Enviado por Nohelia Tonelli (noeton@hotmail.com)

Receta anterior: **CAMARONES A LA MILANESSA**
Próxima Receta: **CANELONES AL TUCO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CANELONES AL TUCO

```
CANELONES AL TUCO

Ingredientes:
 Panqueques:
1/2 Kgrs. de Harina Comzn
1 Huevo
Sal y pimienta a gusto
Un Chorrito de aceite
Agua
Relleno:
2 Atados de Acelga s 3 de Espinacas
1 Cebolla Mediana
2 Latas de Picadillo de Carne
4 Huevos Duros
Sal y Pimienta a gusto
Tuco:
1 Cebolla Mediana
1/2 Pimiento Verde
2 Latas de Tomates enteros
1 Zanahoria Rallada
1/2 Taza de Vino Blanco
Sal, Pimienta y Pimentsn Dulce a gusto
2 Dientes de ajo

Preparado:
  Panqueques:
Colocar en un bol la harina, sal y pimienta. Agregar agua y revolver
hasta que quede una PREPARACION no muy espesa. Agregar un poco de
aceite y un huevo y mezclar bien. Calentar bien una panquequera y
colocar un chorrito de aceite antes de cocinar c/panqueque y cocinar
```

vuelta y vuelta. Relleno: cocinar las espinacas s acelgas, escurrir bien y picar muy bien. En una sarten con aceite, rehogar las cebollas picadas. Picar los huevos duros. En un bol mezclar las cebollas rehogadas, la verdura, los huevos picados y las dos latas de picadillo de carne. Mezclar bien y salpimentar. Tuco: Colocar en una olla un chorro de aceite, rehogar la cebolla y el pimiento picados, agregar el tomate picados y la zanahoria rallada. Se puede colocar una hoja de laurel y dos diente de ajo. Una vez que el tomate esti cocido, agregar sal, pimienta, pimentsn dulce y el vino. Pruebe preparar el tuco agregando presas de pollo s carne picada o en trozos.

Acabado:
Armar los canelones colocarlos en una fuente para horno y calentarlos a fuego medio. Servir en el plato y agregar el tuco bien caliente por encima. Se puede agregar salsa blanca.

Enviado por Sidanelia E. Vera (egallast@idecom.unsj.edu.ar)

Receta anterior: **CANDY CAKE (BUDIN DE FRUTAS)**
Próxima Receta: **CANELONES DE VERDURA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

CANELONES DE VERDURA

```
CANELONES DE VERDURA

Ingredientes:
Con esta receta salen 20 canelones EXQUISITOS!!!
No les mando la receta de los panqueques porque los prepara mi madre
pero yo preparo el relleno.

Relleno de verduras:
1 atado de acelgas cocidas y picadas
2 cebollas bien finitas salteadas en aceita
1 latita de cualqueier paté (pollo o jamón o lengua o hígado,etc)
150 gr. de queso rallado
1 huevo
1/4 taza de leche
2 cucharadas de fécula de maíz
Varios: salsa blanca
    salsa de tomates
    queso rallado



Preparado:
  Preparación
 Mezclar la acelga con las cebollas, el queso rallado y el huevo en
una cacerola a fuego lento, hasta que el relleno quede medio cocido,
agregar la leche y la fécula de maíz. El relleno debe ser espeso.
Rellenar los panqueques. Verter encima la sala blanca, la salsa de
tomates y el queso rallado. Gratinar en horno caliente. Servir
calientes. BUEN PROVECHO, FIORELLA (IEIA) Mercedes,Uruguay

Enviado por Ieia (rosifio@hotmail.com)
```

Receta anterior: **CANELONES AL TUCO**
Próxima Receta: **CANELONES Y PANQUEQUES DULCES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

CANELONES Y PANQUEQUES DULCES

CANELONES Y PANQUEQUES DULCES

Ingredientes:
1 o 2 huevos

Alrededor de 1/2 kg de harina

Leche

Manteca

Preparado:
Con respecto a la receta de panqueques les digo lo que hago yo: mezclo 1 o dos huevos con harina, hasta que te queda una masa dura, luego agregas leche hasta que se aligere lo suficiente para echarlo con un cucharon arriba de la panquequera. A la panquequera le pongo manteca, asi son mas ricos!! Para hacerlos salados les agrego sal y pimienta.

Recomendacion:
Fijate que pones los huevos y le agregas harina hasta que quede un engrudo duro, que ya no le podes agregar harina y la misma se añada a la pasta, te aclaro que los primeros te van a salir gruesos, se te van a pegar, no los vas a poder dar vuelta en el aire, recorda ponerle bastante manteca, fundamental que tengas una panquequera, porque si

el
sarten donde lo queres hacer es muy grande te la regalo

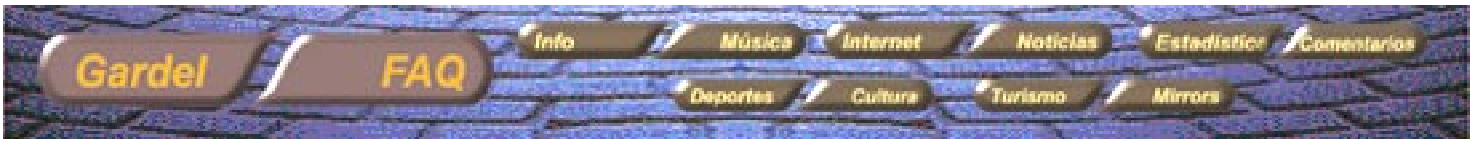
Ya te vas a avivar que le estas poniendo mucha pasta o que no te
quedo
lo bastante liquida como para que corra por toda la panquequera

Consejos para rellenar canelones:

1) Ricota y nuez (nunca falla)
2) Una tajada de janon cocido y ricota y nuez
3) esto ya es para avanzados: ricota espinaca(la podes comprar
 congelada) y la rehogas con cebolla y morron
4) Para expertos: podes rehogar cebolla, morron, carne picada y
verdura
Contame en un email como te fue a patomi2002@yahoo.com

Enviado por Pato Mir (patomi2002@yahoo.com)

Receta anterior: **CANELONES DE VERDURA**
Próxima Receta: **CAPELLINAS DE VERDURA Y POLLO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

CAPELLINAS DE VERDURA Y POLLO

```
CAPELLINAS DE VERDURA Y POLLO

Ingredientes:
 1 masa para empanadas para horno (puede ser de ojaldre)
Moldes de aluminio (para hacer flancitos)
1 paquete de acelga o espinaca
1/2 pimiento (rojo)
1/2 pollo
2 o 3 cucharadas de crema
1 huevo
sal
queso mantecoso
queso de rallar agusto.

Preparado:
  Precalentar el horno a fuego moderado, mienteras tanto ........
Separar las tapas de empanadas, dar vuelta los moldecitos (osea la
parte de arriba ahora la usamos para abajo) colocamos la tapa encima
de el molde y la pegamos en cuatro lados (cada vez que la pegamos le
hacemos un ag|jerito con un escarbadientes, tambien los hacemos en
la
parte de arriba esto es p`ra que cuando las metamos en el horno nos
quede bien linda),los otros lados tienen que quedar como buelos.
Hornear hasta que esten doraditas, sacarlas y reservar. Ahora le
vamos a hacer el relleno: despues de hervir la acelga o la espinaca
la escurrimos bien y la colocamos en la procesadora junto con el
pollo
y lo procesamos bien, luego le agregamos las 2 cucharadas de crema,
el
pimiento, el huevo, sal. Queda como una pasta por cierto muy rica.
```

Bueno empesamos a rellenar nuestras capellinas en el fondo le ponemos
el queso mantecoso cortado en daditos le ponemos una cucharada bien
generosa de la pasta y terminamos con el queso de rallar. Lo llevamos
al horno hasta que se dore bien el queso de rallar o hasta que los
comensales lo permitan. ESPERO QUE LES GUSTEN QUEDAN REALMENTE
EXQUISITAS !!!!!!

Enviado por Luciana Riera (elu@gamma.com.ar)

Receta anterior: **CANELONES Y PANQUEQUES DULCES**
Próxima Receta: **CARBONADA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

CARBONADA

CARBONADA

aceite media taza,
cebolla picada 1 grande,
Tomates al natural 1 lata y media
Hojas de laurel 3,
Oregano 1 cucharada,
Manteca 150 grs.
Carnaza 1 kilo y cuarto,
zapallo cortado en dados 250 grs,
Papas cortadas en dados 250grs.
arvejas 1 lata,
Choclo desgranado 1 lata <Ojo no cremoso>,
Caldo medio litro,
Arroz 400 grs.
Duraznos al natural 1 lata,
sal y pimienta a gusto.

Dorar la cebolla en el aceite, ponerle despues la carnaza cortada en dados, saltearla a fuego fuerte y agregarle el laurel, los tomates picados, con todo el liquido, condimentar con sal y pimienta y dejar hervir durante 15'. An~adir la manteca, el caldo, zapallo, papas y batatas <yo le pongo 500 grs. de batatas en lugar de papa> cortadas en cubitos, oregano, el agua de las arvejas, del choclo y de los duraznos, tapar y dejar hervir hasta que este' todo cocido. Ponerle entonces el arroz lavado, sobre este las arvejas, choclo y tapar, hacer hervir despacio durante 10 minutos. Incorporarle entonces los duraznos cortados por la mitad, tapar y hacer hervir 10 minutos mas.
llevar a la mesa en la misma cazuela DETALLE: No se debe revolver

mientras se cocina.

Receta anterior: **CAPELLINAS DE VERDURA Y POLLO**
Próxima Receta: **CARBONADA DE ZAPALLO CACHITO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CARBONADA DE ZAPALLO CACHITO

```
CARBONADA DE ZAPALLO CACHITO

Ingredientes:
 Ingredientes
 Azúcar - 200 g
 Leche - Cantidad necesaria
 Manteca - 50 g
 Zapallo - 1

 Relleno
 Aceite de Maíz - 30 cc
 Ají molido - A gusto
 Arroz - 150 g
 Azúcar - 1 cda.
 Caldo de Verduras - 300 cc
 Cebolla - 1
 Choclo - 1
 Comino - A gusto
 Falda - 300 g
 Laurel - 2 Hojas
 Morrón Colorado - 1
 Sal - A gusto


Preparado:
  Procedimiento
- Practique un corte transversal en la parte superior del zapallo a
 modo de tapa.
- Con la ayuda de una cuchara limpie el interior del zapallo,
elimine
```

las semillas.
- Agregue el azúcar en todo el interior del zapallo, elimine el excedente.
- Llene con leche hasta la mitad de su capacidad.
- Añada el azúcar y la manteca.
- Cocine en el horno caliente (200ºC) durante 15 minutos.

Relleno

- Corte la cebolla doble ciselado.
- Corte el morrón en cubos.
- Corte la carne en cubos.
- Pele y corte el tomate en concassé
- En una sartén con aceite saltee la cebolla y el morrón.
- Agregue el arroz y remueva.
- Reserve.
- En otra sartén con el aceite y manteca dora la carne.
- Agregue el tomate y condimente con el azúcar, el comino, la sal, el laurel y el ají molido.
- Integre la preparación de arroz.
- Cubra con el caldo y lleve a hervor.

Armado

- Corte el choclo en trozos.
- Retire el zapallo del horno y rellene con la preparación de carne y arroz.
- Agregue el choclo.
- Tape con la tapa natural de zapallo, envuelva en papel aluminio y termine la cocción en el horno durante 20 minutos.

Presentación

- Utilice el zapallo como presentación.

Enviado por mabel mendez (mabelme@ciudad.com.ar)

Receta anterior: **CARBONADA**
Próxima Receta: **CARNE A LA MASA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CARNE A LA MASA

```
CARNE A LA MASA

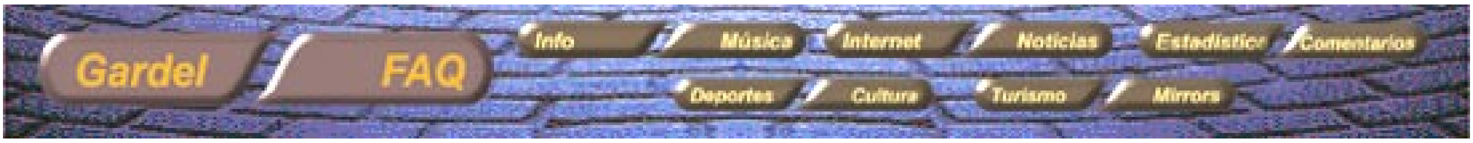
Ingredientes:
 carne de cuaquier tipo
harina
cebollas
ajies verdes y rojos
ajo
aceite
perejil

Preparado:
  Se prepara una masa elemental
de harina y agua y se le pone sal.
Se amasa bien y se estira teniendo en cuenta
que sea un poco mas ancha que la fuente de horno a
utilizar y el doble del largo.
Se cortan trozos de carne (cualquier corte funciona bien)
 del tamaqo de un puqo y se les pone sal y se las condimenta
con perejil y ajo.
Se unta la sarten con manteca, se dispone la mitad de la superficie
de
la masa sobre la fuente de horno (la otra mitad se doblara sobre
toda
la preparacion como una tapa). Se disponen los trozos de carne sobre
l a masa que esta en la fuente y sobre esta se pone cebolla cortada
en
aros y filetaes de aji rojo, verde y amarillo. Agregar condimentos
(aji molido, oregano) a gusto. Tomar la otra mitad de la masa y como
quien cierra un libro ponerlo sobre la carne y repulgar un poco
```

cerrando los bordes. Colocar en el horno mediano y dejar el tiempo necesario para que la masa se dore. En este punto la carne va a estar
a punto. Un manjar y nunca se pasa. Abrir la masa en la mesa para que los aromas inunden a los comensales. Acompañar con un vino tinto de buen cuerpo y de complemento puede ser con papas balocas con perejil.

Enviado por horacio licera (suhora@arnet.com.ar)

Receta anterior: **CARBONADA DE ZAPALLO CACHITO**
Próxima Receta: **CARNE A LA PEKINESA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CARNE A LA PEKINESA

```
CARNE A LA PEKINESA

3/4 kg. de paleta,
l cucharada de maizena,
1 taza de cebollas de verdeo,
1/2 taza de apio picado,
1/2 taza de aji picado,
1 cubo de caldo,
1/4 taza de salsa de soja,
3/4 taza de oporto,
l hoja de laurel,
2 cucharadas de azucar

La salsa de soja, oporto y maicena se mezclan con la carne cortada
en
trocitos y se deja macerar. Se colocan las verduras picadas en la
cacerola y luego la carne SIN el macerado, se coloca al fuego y
cuando
la carne toma color se le agrega el azucar, cubo de caldo, pimienta,
hongos, champignones rehogados, el jugo del macerado y si es
necesario
agregar agua, se cocina de 35' a 40'. se compan~a con una base de
arroz y por arriba se puede colocar almendras fritas. 100grs. de
champignones y 2 cucharadas de hongos remojados es optativo en esta
receta.
```

Receta anterior: **CARNE A LA MASA**

Próxima Receta: **CARNE AL HORNO CON PAPAS!!!**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

CARNE AL HORNO CON PAPAS!!!

CARNE AL HORNO CON PAPAS

Ingredientes:
1 Colita de Cuadril
1 Cabeza de ajos
Aceite de Oliva
1 kilo de papas
Sal y pimienta
Perejil

Varios: Zanahoria, aji morron, cebolla.

Preparado:
Se limpia bien la colita de cuadril tratando de no dejar ningun resto de grasa, se la mecha con la provenzal hecha del ajo y el perejil bien picado y se la coloca en una placa para horno con un poco de aceite, se salpimenta y se lleva a horno moderado a fuerte. Cuando la carne comienza a tomar color se la da vuelta y se colocan las papas trozadas medianas en la placa y se lleva nuevamente al horno. Los varios pueden agregarse a la provenzal finamente picados. Se sirve cuando las papas estén blandas y la carne bien cocida. Se aconseja para beber con éste plato un bueno vino Cabernet Sauvignon.

A disfrutarlo!

Enviado por Fernando Opacak (ferhrv@yahoo.com)

Receta anterior: **CARNE A LA PEKINESA**
Próxima Receta: **CARNE ALVINA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

CARNE ALVINA

```
CARNE ALVINA

Ingredientes:
 Lomo Vetado si es posible (o cualquier carne)
1- cucharadita de Vino Blanco
Mantequilla al gusto
1- toraja de queso
1- cabeza de ajo
Tirras de Pimiento rojo al gusto.
Sal
Oregano

Preparado:
  Freir a fuego bajo el vino y la mantequilla, cuando esta se
derrita
totalmente poner el ajo ya picado y revolver, poner los pimientos y
esperar que se frian 1 min. app. Luego poner la carne saleada (si
gusta con aji liquido) y taparlo con una cacerola. Cuando se vea ya
dorado agregele el queso encima y luego oregano y vuelva a taparlo
hasta que el queso esti bien deretido. A COMERLO

(No se entuciasmen con el vino blanco)

Enviado por guayo Chileno (guayo@ctcreuna.cl)
```

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

CARNE ASADA CRIOLLA

CARNE ASADA CRIOLLA

Ingredientes:
2 Kg Costilla de Vacuno
3 Dientes de Ajo
1 Cebolla Mediana
Sal (cant. al gusto)
2 Naranjas Agrias
Cebollines (cant. al gusto)
2 Cucharadas aceite de oliva extra virgen

ENSALADA

3 CEBOLLAS MEDIANAS
4 LIMONES
10 HOJAS DE CULANTRO
3 TOMATES MEDIANOS MADUROS

Preparado:
Picar la cebollas, tomates y culantro, partir limones y echar el jugo en los ingredientes previamente picados, y luego esperar la carne para saborear tan tica ensalada.

Rallar o pasar por el procesador la cebolla, ajos, y el aceite, cubrir las costillas con la mezcla, agregar el jugo de las 2 naranjas agrias (o vinagre negro) dejar maserar por unas horas junto con los cebollines, entre mas tiempo se deja mejor es el

sabor en la carne, luego se pone carbon suficiente a calentar hasta que este al rojo vivo poner el asador y cuando se haya calentado poner las costillas por el lado del hueso, voltear a conveniencia procurando no se quemen, retirar cuando esten jugosas o secas a gusto del cliente, servir con la ensalada PICO DE GALLO, arroz blanco, tortillas de maiz (tostadas al carbón) o plátanos verdes asados al carbón.

Buen provecho!

Pdta. aca en nicaragua tradicionalmente se acompaña este asado con gallo pinto (arroz revuelto con frijoles rojos)..

Enviado por Leyla Martinez Marinez (leylajohanna@yahoo.com)

Receta anterior: **CARNE ALVINA**
Próxima Receta: **CARNE CON SALSA DE SOJA A LA JULI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CARNE CON SALSA DE SOJA A LA JULI

CARNE CON SALSA DE SOJA A LA JULI

Ingredientes:
Carne a elección
1 cebolla
1 morrón
salsa de soja
pimienta
sal
oregano
aceite 1 cdita.

Preparado:
Cortar la carne en tiritas. La cebolla y el morrón en juliana.
Reogar la cebolla y el morrón en un poquito de aceite. Agregar ahi el orégano
y la salsa de soja -hasta que la cebolla tome el color de la salsa- dejar a fuego
lento cinco minutos -aprox- y agregar la carne. Salpimentar, poner un poco más de
salsa de soja tapar y cocinar hasta que la carne se cocine. (debe quedar tierna).
Servir con arroz
Una delicia!!!

Enviado por Julieta (julietazull@hotmail.com)

Receta anterior: **CARNE ASADA CRIOLLA**
Próxima Receta: **CARNE DE ESPAGUETIS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CARNE DE ESPAGUETIS

CARNE DE ESPAGUETIS

Ingredientes:
 750gr. de carne picada de ternera
1kr. de zanahorias
250ml.de vino blanco
1 bote de 1/2kg. de tomate frito
1 pastilla de avecrem
2 dientes de ajo
La cuarta parte de una cebolla
Sal

Preparado:
  Se pica en un robot todas las zanahorias, el ajo y la cebolla. En una olla se echa un poco de aceite(pero que solo sea el culo de la olla), se echa el ajo y la cebolla picada y sin que se doren se echan
las zanahorias picadas y se empieza a remover todo, cuando la zanahoria esti bastante dorada, se añade la carne y se sigue removiendo, se le echa la sal y se remueve hasta que la carne esti hecha. Cuando la carne este hecha se le añade el vino blanco y la pastilla de avecrem, se deja cocer unos 3 minutos y se le añade el tomate frito. Una vez que se echa el tomate se remueve, se baja el fuego y se deja cocer durante media hora aproximadamente. Se cuecen los espaguetis con sal y aceite, y se les añade la salsa .

Enviado por lucia (lucia40@ibm.net)

Receta anterior: **CARNE CON SALSA DE SOJA A LA JULI**
Próxima Receta: **CARNE EN REPOLLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CARNE EN REPOLLO

CARNE EN REPOLLO

Ingredientes:

1 kg. cerne de puerco
1/2 kg. repollo
3 tomate
1 cebolla
1 cucharadita de sal
pimienta al gusto
2 chiles "anajay"
1 cucharada de salsa china

Preparado:

Partir la carne en trozos pequeqos, ponerlos en una caserola con una taza de agua y sal, una vez fritos agregar, chile, tomate, cebolla, estos previamente cortados en trozos pequeqos y agregar el repollo bien picado y poner pimienta y salsa china al gusto

Enviado por ERIKA RODRIGUEZ LOPEZ (canacolm@tsi.com.mx)

Receta anterior: **CARNE DE ESPAGUETIS**
Próxima Receta: **CARNITAS DE PUERCO**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CARNITAS DE PUERCO

```
CARNITAS DE PUERCO

Ingredientes:
1 kilo de pierna de puerco
1 kilo de costilla de puerco
1 tasa de leche
1 cuarto de crema
50 grs. de mantequilla
30 grs. de sal

Preparado:
Cortar la carne en trozos pequeños.
En una cazuela de barro poner la crema, leche y la carne, 
revolviendola
y dejar reposar 30 minutos, a fuego mediano se revuelve cada 5 
minutos
aproximadamente, cuando empiece a hervir, se tapa y agregar la
mantequilla y la sal, subir a fuego alto, hasta que con la chchara 
se
parte la carne, entonces ya esta lista. tiempo aproximado 1hora 30 
minutos.

Enviado por GERARDO CARRILLO GONZALEZ (GERCARRO58@HOTMAIL.COM)
```

Receta anterior: **CARNE EN REPOLLO**
Próxima Receta: **CARPACCIO DE SALMòN ROSADO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

CARPACCIO DE SALMòN ROSADO

```
CARPACCIO DE SALMòN ROSADO

Ingredientes:
1 penca de samòn rosado,
limòn,
aceto balsamico,
aceite de oliva,
sal,
pimienta,
queso parmesano.


Preparado:
se corta el salmòn (preferentemente congelado) en finas laminas, se
las distribuye en un plato o fuente de acuerdo a la cantidad de
personas, se las rocia con limon (elemento que va a cocinar en frio
al salmon), sal, pimienta,aceto balsamico. se lo cubre con queso
parmesano y finalmente se le agrega aceite de oliva. final para un
plato de lujo. despues me cuentan.

Enviado por omar yunes (mundoclassic@yahoo.com.ar)
```

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CASUELA CHILENA

```
CASUELA CHILENA

Ingredientes:
 para 6 personas
1 pollo o gallina mediana.
2 latas de arvejas.
2 latas de choclo grano entero amarillo.
1 lata de choclo cremoso amarillo.
Cebolla.pimiento.tomate
pimenton

Preparado:
  Hervir el pollo o gallina. Una vez hervido hay que destrozarlo y
cortarlo en pedacitos chiquitos. En una cacerola,con la cebolla,el
pimiento y el tomate hacer una salcita.luego agregarle las latas de
choclo y arvejas.despues agregarle el pollo destrozado junto con un
poco de caldo. Dejar que se cocine. Echarle pimenton a gusta,sal y
pimienta. Es de consistencia chirle.

Enviado por Maria Candelaria Ponce (candelaria@latinmail.com)
```

Receta anterior: **CARPACCIO DE SALMòN ROSADO**
Próxima Receta: **CASUELA DE POLLO CON VERDURAS**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CASUELA DE POLLO CON VERDURAS

```
CASUELA DE POLLO CON VERDURAS

Ingredientes:
 1 kg de muslos o pechugas sin hueso y sin piel
1 cebolla grande
3 zanahorias
1/2 pimiento o aji rojo
1/2 pimiento o aji verde
1/2 kg de brocoli
2 tazas de caldo de verdura
sal, pimineta, aji molido y oregano a gusto.

Preparado:
  Sellar en un sarten el pollo salpimentado.
Agregar la cebolla y las zanahorias cortada en rodajas muy finitas y
mezclar con el pollo. Dejar unos minutos a fuego alto pero sin
quemar
la cebolla. Añadir los dos tipos de pimientos cortados en tiras y el
brocoli separado por ramitos pequeños y sin troncos gruesos.
Condimentar a gusto. Incorporar poco a poco las dos tazas de caldo y
bajar el fuego al minimo para que se termine de cocinar sin
evaporase
el caldo. Servir acompañado de papas fritas cuadraditas o arroz
blanco.



Enviado por Cynthia Iglesias (Cynthiaiglesias@hotmail.com)
```

Receta anterior: **CASUELA CHILENA**
Próxima Receta: **CAUSA PERUANA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CAUSA PERUANA

```
CAUSA PERUANA

Ingredientes:
 (para cuatro personas hambrientas)

un kilo de papa (amarilla si es posible) para sancochar
dos limones
dos cebollas mediatas picaditas en cuadraditos pequeqos
dos latas de atun en agua (con aceite no, porque tiene mucha grasa)
dos ramitas de perejil
aji amarillo mirasol triturado o picado en pequenos trozos
mayonesa al gusto
aceite de oliva (el mas saludable)
sal y pimienta al gusto

Preparado:
  Sancochar las papas en bastante agua. Triturar las papas para
hacer una pasta suave. Usar el aceite de oliva para que la pasta de
papas se haga mas suave y algo de pimienta y sal para darle gusto.
En
otro recipiente, combinar el resto de los ingredientes. Ahora, en un
pirex poner un poco de la pasta de papas.. (para hacer una capa)
luego otra capa de el atun con el resto de los ingredientes...
Repetir este prodecimiento. Decorar con perejil y el aji amarillo.
Servir frio.

Enviado por Carmen Mendoza (Carmen.Mendoza@chronicle.com)
```

Receta anterior: **CASUELA DE POLLO CON VERDURAS**
Próxima Receta: **CAZUELA CHILENA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

CAZUELA CHILENA

```
CAZUELA CHILENA

Ingredientes:
1 pollo o gallina, o trozo de sobrecostilla (vacuno)
1 trozo grande de zapallo camote (el amarillo)
1 papa por persona, y otra para la olla
1/2 taza de choclo
1/2 taza de arvejas
1/2 taza de porotos verdes
1/2 taza de zanahorias en juliana
sal, ajo, ají de color
agua en cantidad necesaria
1 1/2 taza de arroz

Preparado:
En una olla se colocan la carne o el pollo con agua necesaria segun
los comensales, se agregan las papas, el zapallo cortado en trozos
según la cantidad de personas, y el resto de los ingredientes, se
tapa
la olla,si es olla presión, se tapa y cuando hierve fuerte se abre y
se agrega el arroz, se deja hervir tapada 2 minutos más y se corta
el
fuego, entonces se deja reposar unos 15 minutos en la olla antes de
abrirla.


Enviado por María Esther Rodríguez (maes@globaltrans.cl)
```

Receta anterior: **CAUSA PERUANA**
Próxima Receta: **CAZUELA DE ATUN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CAZUELA DE ATUN

```
CAZUELA DE ATUN

Ingredientes:
 1 kilo de atun natural
 2 cebollas blancas
 2 dientes de ajo grandes
 1 pimiento rojo
 4 tomates rojos medianos
 1/2 kilo de papas
 2 cucharadas de aceite de oliva
 sal y pimienta al gusto

Preparado:
  remojar el atun en agua con sal cortado en trozos,despues
escurirlo,cortar las cebollas,ajos,tomates,papas,pimiento en
juliana,
poner todo en una cazuela u olla,sofreir todo a fuego lento,cuando
la
salsa se este espesando, agregar el atun y taparlo,y acto seguido
apagar el fuego,esperar unos minutos para servir. acompañarlo con
arroz blanco o pan campesino

Enviado por francisco caso (frcaso@hotmail.com)
```

Receta anterior: **CAZUELA CHILENA**
Próxima Receta: **CAZUELA DE HUMITA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CAZUELA DE HUMITA

CAZUELA DE HUMITA

Ingredientes:
1/4 tacita de aceite
1 cebolla cortada en aros
1 aji morròn
1/2 kilo de zapallo cortado en trozos
150 grs. de panceta salada cortada en dados
3 tomates medianos picados
5 tazas de choclo en grano
3 y 1/2 taza de leche
1 pizca de azùcar, sal, pimienta y oregano.

Preparado:
Freir en aceite la cebolla y el ajì. Cuando empieza a dorarse agregar
el zapallo, la panceta y los tomates. Tapar la cazuela y dejar cocinar a fuego lento. Luego añadir el choclo y condimentar. Agregar la leche. Cocinar 20 minutos hasta que se espese. servir caliente con queso rallado y la parte verde de la cebolla de verdeo picada (optativo)

Enviado por Ma. Soledad de Knoch (cjknoch@yahoo.com)

Receta anterior: **CAZUELA DE ATUN**
Próxima Receta: **CAZUELA DE MARISCOS FULL**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

CAZUELA DE MARISCOS FULL

```
CAZUELA DE MARISCOS FULL

Ingredientes:
 1 kGS. DE CALAMAR ENTEROS
1/2 kGS. DE TENTACULOS DE CALAMAR
1/2 kG. DE ALETAS DE CALAMAR
1/2 KG. DE MEJILLONES ENTEROS
1/2 KG. DE MEJILLONES PELADOS
1 KG. DE CAMARONES
1/2 KG. DE VIEIRAS
1 KG. DE CALAMARETES O PULPITOS
1 KG. DE LANGOSTINOS
100 CC DE ACEITE DE SOJA
1 KG. DE TOMATES MADUROS
3 MORRONES ROJOS GRANDES
2 MORRONES VERDES GRANDES
4 CEBOLLAS MEDIANAS
4 DIENTES DE AJO GRANDES
1 CUCHARADA SOPERA AL RAS DE PIMIENTA BLANCA
4 CUCHARADAS SOPERAS AL RAS DE PIMENTON BUENO
2 CUCHARADAS DE PEREJIL PICADO FINO
3/4 KG ARVEJAS FRESCAS HERVIDAS
SAL A GUSTO


Preparado:
  Limpiar bien los calamares y cortas en forma de rabas, cortar los
tentaculos en tiras de unos 5 cms. y las aletas igual. Poner los
tomates en agua hirviendo para pelarlos ; cortar en tiras los
morrones
```

y en juliana las cebollas, cortar en laminas los dientes de ajo En una
paellera para 8 a 10 personas (segun lo que coman)agregar el
aceite,una vez caliente colocar LAS RABAS, LOS TENTACULOS Y LAS
ALETAS(Los calamares), agregar el ajo y freir unos 10 minutos, agragar
los morrones y la cebolla, y mesclar, incorporar la pimienta,el
perejil, sal y el pimenton, seguir mesclando muy bien (con cuchara de
madera)incorporar los calamaretes y seguir mesclando bien, (Incorporar
agua,toda vez que sea necesario, debe mantener un caldo suficiente
para que no se queme ni se pegue) a los 25 minutos incorporar todos
los mariscos restantes (vieiras,camarones,mejillones) a los 45 minutos
agregar los langostinos para que tomen la misma temperatura y las
arvejas y listo acomodar la paellera de manera que queden los
langostinos arriba en el centro y alrrededor los mejillones
enteros.
No es nada economica pero es muy rica a disfrutarla con un buen vino y
los amigos/as

Enviado por Pascual alberto Arena (comintexa@telefax.com.ar)

Receta anterior: **CAZUELA DE HUMITA**
Próxima Receta: **CAZUELA DE MARISCOS, UNA PAVADA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CAZUELA DE MARISCOS, UNA PAVADA

```
CAZUELA DE MARISCOS, UNA PAVADA

Ingredientes:
 para 3 personas
1/2 kg de tentaculos de calamar
250 gms mejillones (chilenos son mas ricos)
250 gms de rabas
1/2 aji rojo
1/2 aji verde
i diente de ajo
pimienta
sal
arvejas
2 tomates



Preparado:
  poner aceite en una olla,dejar que frie y agregar los tentaculos y
las rabas, la misma tinta del calamar ira desprendiendo agua,
agregar
los tomates cortados,los pimientos, el ajo. Dejar cocinar 40
minutos,agregar los mejillones y listo. es refacil y te van a
adorar.
Nota: si la comes al otro dia es mucho mas rica

Enviado por gabriel cifarelli (osaka@topmail.com.ar)
```

Receta anterior: **CAZUELA DE MARISCOS FULL**
Próxima Receta: **CAZUELA DE PESCADO AL ESTILO CANARIO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

CAZUELA DE PESCADO AL ESTILO CANARIO

CAZUELA DE PESCADO AL ESTILO CANARIO

Ingredientes:
500 grs. de Pescado Salado preferiblemente Cherne
Un trozo de tocino de cerdo salado(200grs.)
1 kgr. de papas (patatas) grandes.
Una cebolla grande
Un tomate canario grande
medio pimiento verde o rojo segzn el gusto
5 o 6 dientes de ajo
perejil
una hoja de laurel
pimiento molido dulce
1/4 l de aceite de oliva
Cilantro.
1/4 kg. de gofio canario.
sal.
pimienta fresca.

Preparado:
Dejamos de remojo el pescado desde la noche anterior, cambiando el agua si es necesario. En una sarten ponemos el aceite a calentar, cuando esti caliente añadimos el pescado sin trocear, es mejor secarlo
con un paqo antes para que no salte. Lo dejamos bien doradito. Posteriormente lo retiramos y apartamos para usarlo luego. En el aceite que nos ha quedado vamos a realizar una fritura, con las verduras muy picaditas, que añadiremos en el siguiente orden: ajo, cebolla, pimiento y por zltimo el tomate, en este momento tambien añadiremos el tocino de cerdo en la fritura. Por otro lado en una

cazuela ponemos aproximadamente dos litros de agua (se puede ampliar la cantidad de agua segzn sean los invitados) a calentar en la que añadimos la hoja de lurel, el perejil picado y un poco del pimentsn molido. Cuando tengamos la verdura murchita incorporamos todo en la cazuela y lo dejamos hervir durante media hora junto con el pescado, Mientras todo esto esta en el fuego podemos ir pelando las patatas, las cuales añadimos y dejamos guisar tranquilamente a fuego medio hasta que estan blandas. En el momento de servir separaremos en dos fuentes el pescado en una y las papas y el caldo resultante en la otra. En un tazsn haremos con un poco de caldo el gofio canario que no ha de quedar muy duro, es mejor para comer que quede suave, aqui añadiremos el tocino de cerdo cortado en trocitos. Y si se quiere se puede poner un pimienta quemona,(de la puta la madre). Para hacer el mojo, que acompaña al pescado y las papas se pone en un mortero cuatro
dientes de ajo, un poco de sal y un chorrito de aceite de oliva y un poco de cilantro picado, se machaca muy bien, posteriormete se aclara
con mas aceite y si se quiere se añade vinagre.

Esta es una receta aparentemente complicada pero en realidad es muy faci, queda deliciosa y si se acompaña con folklore canario y vino de
Arafo es una comida ideal para un dma de tenderete. !espero que disfrutes!

Enviado por Ana Rodrmguez Martmn (ninamis@cplus.es)

Receta anterior: **CAZUELA DE MARISCOS, UNA PAVADA**
Próxima Receta: **CAZUELA DE VERDURAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CAZUELA DE VERDURAS

```
CAZUELA DE VERDURAS

Ingredientes:
2 zapallitos
2 berenjenas
2 puerros
2 morrones
2 tomate
1/2 repollo blanco
2 dientes de ajo
aceite de oliva
sal
pimienta

Preparado:
se corta la verdura chiquita, se pone en una caserola un fondito de
aceite y se hecha primero el aji,los puerros y el ajo despues se
incorporan las otras verdura y se condimenta para que larguen su
jugo,
la coccion depende del gusto, se acompaña con arroz blanco. esta
raceta en para 4 porciones.

Enviado por patricia (drapato@fibertel.com.ar)
```

Receta anterior: **CAZUELA DE PESCADO AL ESTILO CANARIO**
Próxima Receta: **CEBOLLAS A LA PARILLA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CEBOLLAS A LA PARILLA

```
CEBOLLAS A LA PARILLA

Ingredientes:
 1 Kg. de Cebolla
Aceite de Maiz
Vinagre
Pimienta
Sal
Oregano
Aji Molido

Preparado:
  Se colocan las cebollas en la parilla a fuego fuerte sin pelar, y
a
medida que se van quemando se las va dando vueltas. Mientras se
coloca en una ensaladera bastante aceite un poco de vinagre y los
demas ingredientes, se bate todo y se deja 1/2 hora en reposo, Una
vez
que las cebollas estan quemadas se sacan de la parrilla y se colocan
en la ensaladera, revolviendo todo. Son muy ricas

Enviado por Carlos E. Brie (carlosbrie@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **CAZUELA DE VERDURAS**
Próxima Receta: **CERDO BORRACHO CON CIRUELAS Y MIEL**
[Volver al índice de Recetas]

CERDO BORRACHO CON CIRUELAS Y MIEL

CERDO BORRACHO CON CIRUELAS Y MIEL

Ingredientes:
4 Chuletas de Cerdo
Pure de batatas

Salsa:
6 ciruelas deshidratadas
300 ml de cerveza rubia
2 cdas de miel
1 cda de mostaza dijon
1/2 taza caldo verdura
1 cda maizena
sal y pimienta a gusto

Preparado:
Sellar las chuletas, en manteca y aceite.
Sin lavar la sarten, agregar la cerveza dejar que se evapore el alcohol, agregar la mostaza, la miel y el caldo. Luego cortar las ciruelas al medio descarozadas agregar, agregar las chuletas precocidas y cocinar hasta su coccion. Espezar con maizena.

Emplatado:
Cubrir el plato de cada comensal con la salsa, colocar las chueltas (2) una montada en la otra sin apilar, tomar 2 cucharas y crear capuchones de batata con el pure colocar las mismas como hojas de un arbol debajo de las chuletas y tomar algunas ciruelas distribuir acorde.

Enviado por Augusto Ferrari (augusf@yahoo.com)

Receta anterior: **CEBOLLAS A LA PARILLA**
Próxima Receta: **CERDO CANTONES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

CERDO CANTONES

```
CERDO CANTONES

Ingredientes:
+1/2 kilo de cerdo cortado entrozos pequeños (1 cm aprox.)
+1/2 vaso de salsa de soja
+1 cda. sopera de maizena
+1/2 cdta de azucar
+3 morrones (pimiento rojo)
+3 ajies verdes (pimiento verde)
+5 ramilletes de cebolla de verdeo (ramilletes no atados, ojo con
eso)
+aceite a consideracion


Preparado:
  saltear el cerdo previamente desgrasado en aceite (muy poco) y
luego incorporar los morrones y el aji verde previamente cortados en
cuadrados de 2 cm por lado, dejar unos 3 minutos aprox, e incorporar
la cebolla de verdeo cortada en trozos grandes pues lo que se quiere
es que las verduras no se cocinen solo se doren a fin de conservar
su
sabor, posteriormente incorporar la salsa que le dara la
consistencia
y sabor a todo esto, para ello debemos de mezclar la salsa de soja
con
la maizena, la cdta de azucar en un vaso de agua, si la mezcla
quedara
espesa incorporen medio vaso de agua aprox, no mas pues sino quedara
muy poco espesa, una vez incorporada la salsa revolver y esperar a
que
```

espese, servir con un plato de arroz sin sal pues la salsa de soja tiene bastante y el arroz sin sal es para equilibrar dicha sal....bueno buen provecho, disfrutenlo y recuerden que la preparacion
de este plato no debe de durar mas de 10 minutos Gracias Mama por enseñarme estas cosas....Ramiro

Enviado por Ramiro Alvarez A. (ramiroquai30@latinmail.com)

Receta anterior: **CERDO BORRACHO CON CIRUELAS Y MIEL**
Próxima Receta: **CEVICHE A LA PACEñA (10 PERSONAS)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

CEVICHE A LA PACEñA (10 PERSONAS)

CEVICHE A LA PACEÑA (10 PERSONAS)

Ingredientes:
5 Kilos de filete de Pejerrey
3 cabezas de cebollas
Jugo de 10 limones
3 Pimentones (rojo, amarillo, verde)
Culantro (silantro)
Apio
Choclo cocido en pedazos
camote cocido en trozos

Preparado:
Lavar muy bien el pescado (sacar cabeza, espinas y menudencias), Picar en trozos pequeños (2x2 cms)los filetes de pejerrey, teniendo cuidado en sacar la parte negra del pescado y también la piel. Aparte en una tabla, picar la cebolla en pluma; los pimentones en cuadraditos; el culantro y el apio. Mezclar todos los ingredientes en una fuente de vidrio u otro material (no de metal), añadiendo el jugo de los limones. Esperar 1 hora para que el limón cocine el pescado y servir con choclo y camote, todo sobre una hoja de lechuga. Va bien con una copa de vino Blanco !!!

Enviado por Sergio Ballivian (depapauna@hotmail.com)

Receta anterior: **CERDO CANTONES**
Próxima Receta: **CEVICHE DE CAMARON**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CEVICHE DE CAMARON

```
CEVICHE DE CAMARON

Ingredientes:
4 libras de camaron pelados y partidos por la espalda.
2 pepinos pelados y picados en cuadritos pequenos.
1/2 cebolla morada en rajas
cilantro picado al gusto
limones, los necesarios para curtir el camaron.
chile de arbol al gusto.
sal y pimienta.

Preparado:
  Se pelan los camarones y se abren por la espalda, despues le
agrega
la sal y pimienta y se dejan reposar como unos 30 m. despues se le
echan los limones, suficientes para curtir el camaron (como unos 10
limones) ya que este curtido el camaron se le agregan todos los
demas
ingredientes y revuelvalo bien y listo. Se acompanan con tostadas.

Enviado por ANGELA MARTINEZ (PIOLIN_ANGELITA26@HOTMAIL.COM)
```

Receta anterior: **CEVICHE A LA PACEñA (10 PERSONAS)**
Próxima Receta: **CHAMPIGNON RELLENO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

CHAMPIGNON RELLENO

```
CHAMPIGNON RELLENO

Ingredientes:
Champignones grandes   5
Champignones chicos   10
Cebolla grande      1
Crema         80 cm3
Manteca
Queso Parmesano    80 grs
Sal y Pimienta

Preparado:
  Lavar y pelar los Champignones, ahuecar los grandes y reservar
  todos en agua fria con unas gotas de limón.

Picar muy chiquito (brunoise) la cebolla y los champignones chicos,
también los tronquitos de los grandes. Saltear en una sarten la
cebolla y los champignones picados en manteca; cuando este listo
agregar la crema, cocinar hasta que forme burbujas (tipo crateres).
Retirar del fuego y salpimentar.

Paralelamente hervir unos minutos los champignones grandes
ahuecados,
en agua y sal.

Rellenar con el preparado y cubrir con el queso. Gratinar en horno
al máximo.

Y bualá.
```

```
Espero que les guste, si quieren más escribanmé, que tengo muchas
recetas que iré poniendo en el portal, también me gustaría recibir
las
suyas.

Enviado por Sebastián D´Agostino (sdagos@uol.com.ar)
```

Receta anterior: **CEVICHE DE CAMARON**
Próxima Receta: **CHAMPIGNON RELLENOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHAMPIGNON RELLENOS

```
CHAMPIGNON RELLENOS

Ingredientes:
Champignones grandes ..................... 12 unid.
Jamon Cocido .............................100 grs.
Ricota ...................................250 grs.
Jugo de limon ............................25 cc
Manteca ..................................25 grs.
Crema de Leche ...........................50 cc

Queso Parmessano a gusto.
Condimentar a gusto.

Preparado:
  Cocinar los Champignones en agua con sal, manteca y jugo de limon
a
gusto.Una vez tiernos retirar, colar y dejar enfriar. Retirar los
tallos a los champignones, picarlos con el jamon y unir con la
ricotay
el queso,condimenta a gusto. Rellenar las cabezas con la
preparacion,
enviar al horno en una pequena fuente con la crema y queso
espolvoreado, gratinar a horno 180 grados C.

Enviado por Ricky Viaggio (ricochet@pinos.com)
```

Receta anterior: **CHAMPIGNON RELLENO**

Próxima Receta: **CHAMPIGNONES AL VINO ARDIENTE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

CHAMPIGNONES AL VINO ARDIENTE

CHAMPIGNONES AL VINO ARDIENTE

Ingredientes:
Champignones enteros
Ajo 1 cabeza entera
Panceta salada en cubos
Aceite de oliva
Vino Blanco
Aji molido
Fecula de Maiz 1 cucharadita

Preparado:
Calentar en una sarten 2 cm de Aceite de oliva y colocar el ajo cortado en pedacitos no tan chicos. Dejar reogar (no dorar). Colocar la panceta en cubos y hasta y dejar cocinar unos minutos a fuego moderado. cubrir la preparacion con el vino blanco (mejor si es seco)
y dejar hervir unos minutos y luego colocar bastante aji molido. A gusto (por lo picante). Espesar con una cucharadita de Fecula de Maiz
(Micena). Servir en cazuelas individuales!!!!!

Enviado por Fabio Basteiro (basazp@hotmail.com

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHAMPIGNONS AL VINO TINTO

CHAMPIGNONS AL VINO TINTO

Ingredientes:
2 libras champignones frescos
3 copas de vino tinto
sal y pimienta al gusto
Queso mozzarella al gusto (bastante preferiblemente)
Baguette para acompañar

Preparado:
Sé ponen a hervir los champignones en el vino hasta que se vean cocidos, mientras hierven, se le añade la pimienta y la sal. Cuano el vino se haya evaporado un poquito, se le añade el queso y se revuelve para que se incorpore bien el quesito. Se debe servir calentito sobre la baguette... Buen provecho y seguro que es deli!

Enviado por Tatiana Torres (tatiana33@yahoo.com)

Receta anterior: **CHAMPIGNONES AL VINO ARDIENTE**
Próxima Receta: **CHANCHO LUIS**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHANCHO LUIS

```
CHANCHO LUIS

Ingredientes:   Para una persona
2 solomillos de cerdo
1 lata de cerveza negra (preferentemente Guiness)
2 cucharadas de miel
sal, pimienta, aceite de oliva

Preparado:
En sarten profunda con un poco de aceite dorar los solomillos
previamente salpimentados en forma pareja girandolos.

Agregar la cerveza hasta cubrir por lo menos la mitad de los
solomillos.. Dejar hervir y retirar la espuma que se forma. Agregar
la miel y revolver hasta emulsionar. Hervir a fuego lento hasta
reducir la salsa girando los solomillos. Acompañar con pure de
papas,
arroz blanco, pure de manzanas, etc.

Manden recetas : http://www.geocities.com/NapaValley/2185/

Enviado por Hector Castro (halcon%impsat1.com.ar@rtfm.mit.edu)
```

Receta anterior: **CHAMPIGNONS AL VINO TINTO**
Próxima Receta: **CHESSECAKE CLASICA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHESSECAKE CLASICA

CHESSECAKE CLASICA

Ingredientes:
 Base:
200gr de galletitas de chocolate molidas
75gr de manteca derretida
4chas de azucar rubio
1cdita de canela

Relleno
800gr de queso crema
1 y 1/4 taza de azucar
4 huevos
1cda de harina
1cda de esencia de vainilla

Preparado:
  Mezclar los ingredientes de la base y tapizar el fondo y las
  paredes de un molde desmontablre nº 28, presionando bien.

Para el relleno batir con batidora electrica el queso crema con el azucar y la esencia, luego incorporar las yemas de huevo. Dejar de batir e incorporar las claras batidas a nieve con movimientos envolventes y finalmente la cucharada de harina. Volcar sobre la tortera y cocinar a horno moderado por 45 -50 minutos. Dejar enfriar dentro del horno para que no se baje la torta.

Una vez fria se puede cubrir con una ganache (1/2crema y 1/2 chocolate
derretido)o comer asi.

Enviado por Gabriela Camporeale (gabrielacamporeale@hotmail.com)

Receta anterior: **CHANCHO LUIS**
Próxima Receta: **CHESSESCAKE DE CALABAZA CABANA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHESSESCAKE DE CALABAZA CABANA

```
CHESSESCAKE DE CALABAZA CABANA

Ingredientes:
 Ingredientes
 Canela - A gusto
 Galletas integrales - 100 g
 Harina de almendras - 100 g
 Jengibre - A gusto
 Manteca - 100 g

 Relleno
 Brandy - 30 cc
 Calabaza - 150 g
 Canela - A gusto
 Chocolate blanco - 200 g
 Huevos - 3 Unidades
 Kero - 2 cdas.
 Queso crema - 300 g

 Cobertura
 Azúcar - 1 cda.
 Brandy - 30 cc
 Canela - A gusto
 Kero - 3 cdas.
 Yogurt natural - 1



Preparado:
- Procese las galetas con el harina de almendras, la canela, la
```

manteca y el jengibre.
- Forre un molde desmontable, aplaste bien con la base de una cuchara.
Reserve en la heladera.

Relleno

- Cocine la calabaza en el horno. Pele y elimine las semilles.
- Aplaste con un pisapuré.
- Corte el chocolate en trozos y derrita a baño maría.
- En un bowl mezcle el queso crema con el chocolate, los huevos y el puré de calabaza. Aromatice con la canela, el brandi y el kero.

Cobertura

- Mezcle el yogurth con el kero, el brandy, la canela y el azúcar.

Armado

- Vuelque el relleno en el molde con la masa y cocine en el horno a 165º C durane 40 minutos aproximadamente.

- Sobre el final de la cocción cubra con la mezcla de yogurth vuelva al horno durante 5 minutos más.

Presentación

- Corte en porciones y sirva en platos individuales.

OJALA LES GUSTE PORQUE LA CALABAZA ES BIEN AMERICANA!!!!! SALUDOS A TODOS LOS ARGENTINOS DEL MUNDO!!!!!!!!!!

Enviado por mabel mendez (mabelme@ciudad.com.ar)

Receta anterior: **CHESSECAKE CLASICA**
Próxima Receta: **CHILAQUILES MEXICANOS RIQUISIMOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHILAQUILES MEXICANOS RIQUISIMOS

```
CHILAQUILES MEXICANOS RIQUISIMOS

Ingredientes:
 PARA 4 PERSONAS
1.- 8 TORTILLAS DE MAIZ
2.- CHILE ANCHO
3.- 1 DIENTE DE AJO
4.- 1 JITOMATE
5.- QUESO
6.- CEBOLLA
7.- SAL ALGUSTO

Preparado:
1.- LA TORTILLA SE DESPELLEJAI DIA ANTES, SE PARTE AMANO Y SE DEJA
OREAR PARA QUE ENDUREZCA

2.- EL DIA SIGUIENTE SE FRIEN LOS TROZITOS DE TORTILLA EN EL ACEITE,
SE ESCURREN

3.-SE CUECE EL CHILE Y EL JITOMATE Y SEMUELE EN LICUADORA JUNTO CON
EL
AJO Y LA SAL SE SASONA EN UN SARTEN EL RECAUDO O SALSA OSEA
CUECERCER MÁS .

4.- SE PONE EN UN SARTEN LAS TORTILLITAS YA FRITA Y SE BAÑA CON EL
RECAUDO O SALSA EN SEGUIDA SE LE AGREGA EL QUESO SE TAPA 2 MINUTOS
SE
LE PICA CEBOLLA FINITA AL GUSTO Y LISTO .

ESTE PLATO LO PUEDE ACOMPAÑAR CON HUEVOS AL GUSTO, FRIJOLES
```

REFRITOS Y
PAN . UN CAFE NEGRO ESTA EXQUISITO.

Enviado por LUCIA ROBLES AREVALO (govalqui@prodigy.net.mx)

Receta anterior: **CHESSESCAKE DE CALABAZA CABANA**
Próxima Receta: **CHILES DE VENTILLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHILES DE VENTILLA

```
"CHILES DE VENTILLA"

Ingredientes:
 Chiles anchos
Queso Oaxaca
Queso Camembert
Crema
Leche Condensada
Sal, Pimienta Negra y Aceite de Oliva

Panes tostados

Preparado:
  Se ponen los chiles en agua muy caliente. Se dejan reposar unas
tres horas. Se desvenan. Se los rellena (no mucho) de los dos dos
quesos, se los cierra. Se pone sobre ellos una cucharada de crema
con
un chorrito de leche condensada, sal, pimienta y un chorrito de
aceite
de oliva. Se meten al horno hasta que el queso este derretido. Se
ponen al lado panes tostados.

Enviado por Liliana Felipe (elhabito@mail.internet.com.mx)
```

Receta anterior: **CHILAQUILES MEXICANOS RIQUISIMOS**
Próxima Receta: **CHILES EN NOGADA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHILES EN NOGADA

```
CHILES EN NOGADA

Ingredientes:

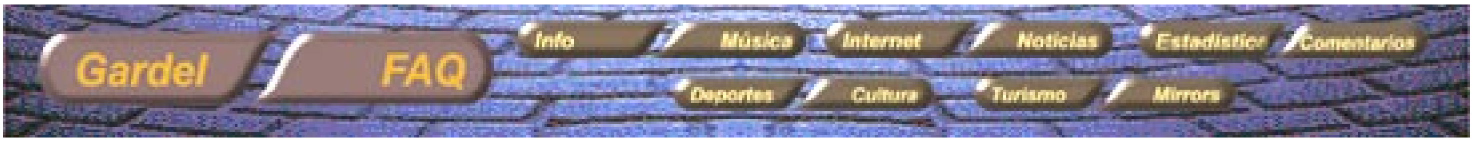
Para los chiles:
12 chiles poblanos
4 huevos
3 cucharaditas de harina
250 gramos de manteca (grasa de cerdo)
1 cebolla
1 taza de puré de tomate
2 dientes de ajo
500 gramos de carne de cerdo picada muy fina o molida
1/2 cucharadita de polvo de canela
2 acitrones
60 gramos de pasas
50 gramos de almendras
2 duraznos
2 peras
sal y pimienta

Para la salsa:
50 nueces de Castilla frescas (Se cosechan en agosto)
50 gramos de almendras
125 gramos de queso de cabra
1/2 litro de leche
1 granada china
1 cucharada de perejil picado
azúcar al gusto
```

Preparado:
Los chiles se tuestan, se envuelven en una bolsa de plástico o servilleta para que suden; se les quita la piel y con cuidado se abren por un lado y se les limpia de venas y semillas; se ponen luego en a remojar en un litro de agua con una cucharada de sal y un chorro de vinagre, dejándolos ahí una media hora. Se escurren bien y se rellenan con el preparado siguiente: Fría en manteca, el ajo machacado y la cebolla picada, agregue la carne, cuando está bien frita, añada el puré de tomate, las pasas, almendras sin cáscara y picadas, el acitrón y las frutas picadas, sazonando con sal, pimienta y 1/2 cucharada de azúcar. Cuando espesa se retira del fuego y se rellenan los chiles, procediendo sí es necesario a cerrarlos con un palillo de dientes, pasándolos luego por la harina. Aparte bata las claras a formar picos duros e incorpóreles las claras yemas poco a poco, hasta incorporarlas bien; en ello introduzca con cuidado los chiles y al quedar bañados de huevo proceda a freírlos ! en manteca o aceite calientes, esto poco antes de servirlos, déjelos estilas sobre papel absorbente y luego colóquelos en un platón y báñelos con la nogada fría preparada de la manera siguiente: Las nueces sin cáscara se remojan en leche, hasta que se les puede desprender bien la piel; se muelen con las almendras y el queso, se les agrega la leche necesaria para formar una salsa espesa, a que se le agrega azúcar al gusto. Para servirse se adornan con granos de granada y perejil picado.

Enviado por Adriana Sanvicente (adriana_sanvicente@hotmail.com)

Receta anterior: **CHILES DE VENTILLA**
Próxima Receta: **CHIMICHURRI**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHIMICHURRI

```
Hola Fernando: Esta es una receta basica del Chimichurri (o Adobo, como
lo llamamos en Uruguay) :

Para hacer una taza y media:

1/2 taza de aceite de oliva
1/2 taza de vinagre de vino
1/2 taza de cebolla picada bien finito
1 cucharadita de ajo picado fino
1/4 taza de perejil fresco picado
1 cucharadita de oregano seco
1/4 de cucharadita de aji molido
1 y 1/4 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta negra molida fresca

Combinas todo y lo dejAs reposar un par de horas para que "agarre
sabor"

Mangia que te fa bene
                              Jorge en NYC
JORGE WEIGEL KGVC63B@prodigy.com
```

Receta anterior: **CHILES EN NOGADA**
Próxima Receta: **CHIMICHURRI**
[Volver al índice de Recetas]

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHIMICHURRI

Mi hermano Martin, que vive en Berlin, me pidio la receta de chimichurri. La comparto de paso con la red.

CHIMICHURRI JULEPE

1 atado de perejil, sin los cabos, picado bien finito (como 2 tazas)
8-10 dientes de ajo, picados
2 hojas de albahaca fresca, picadas
1 cucharada de pimiento (aji) espan~ol (ese rojo medio
 dulzon, no picante, que se usan en las paellas)
1/2 taza de aceite de oliva
2 cucharadas de vinagre de manzana
2 cucharadas de vinagre balsamico
2 cucharadas de jugo de limon
sal a gusto
pimienta fresca molida a gusto

Poner en un frasco de vidrio (ojo, que no sea de plastico), de esos con tapa hermetica como para conserva, el perejil, ajo, albahaca y pimiento todo bien picadito. Agregar aceite, jugo de limon y vinagres
hasta que cubra al perejil. Luego la sal y pimienta. Probar, y corregir al gusto, agregando mas vinagre, sal o pimienta, si se estima
necesario. Tapar el frasco de vidrio y refrigerar. Queda mas rico si se refrigera por un dia o dos antes de usarlo.

Variaciones: se le puede echar ajies picantes para los que lo prefieran mas fuerte. La cantidad de aceite, vinagre, y limon puede cambiarse para experimentar con ligeras variaciones de gusto.

Tambien
el tipo de vinagre afecta el sabor. Otra: aunque no lo crean, queda
muy bien con cilantro en vez de perejil; es muy distinto, pero
tambien
muy rico.

Utilizar este mojo para condimentar todo tipo de carnes,
especialmente
asados. Mi preferencia es condimentar la carne despues de cocida,
aunque el chimichurri es tambien bueno para marinadas. Se conserva
bien por varias semanas en la heladera.

Receta anterior: **CHIMICHURRI**
Próxima Receta: **CHIMICHURRI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

CHIMICHURRI

```
Ahi van "mi" salsa criolla y "mi" Chimichurri.

a) Seguir las instrucciones de poner en frasco, heladera, etc.

b) Mezclar:

1 taza de perejil picado fino
8-10 dientes de ajo picados bien chiquitos
1 taza de cebolla picada
2 morrones picados en cuadraditos bien chiquitos
3 tomates picados bien pero bien chiquititos

Se la ha visto con 1/2 taza de zanahoria rallada muy finita
ademas...

Todo en crudo con condimentos varios (adobo por ejemplo) y 2 tazas
de
liquido a gusto: aceite, vinagre (no mas de 6 cucharadas), limon
(1/4
de taza) salmuera. En version light disminuimos el aceite y
aumentamos la salmuera. (sal marina + agua caliente).

c) Si no se consigue "adobo", la forma de prepararlo como base del
chimichurri es:

Deschacer en un mortero 1/4 de taza de cada uno de los siguientes
ingredients SECOS: tomillo, oregano, aji molido y morron y 1/8 de
ajo
y de cebolla (no pimenton, sino el aji molido que tiene las
semillitas)
```

1 taza y 1/2 de la combinacion aceite/salmuera/limon/vinagre

Teoricamente esta receta no lleva perejil, pero el mismo queda muy bien en mi opinion. (1/2 taza).

Receta anterior: **CHIMICHURRI**
Próxima Receta: **CHIMICHURRI AL RAFA CACCIAVILLANI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHIMICHURRI AL RAFA CACCIAVILLANI

```
CHIMICHURRI AL RAFA CACCIAVILLANI

Ingredientes:
1 litro de agua fria
6 dientes de ajo
2 cucharadas soperas de aji molido
1 puta pario
1 cucharada sopea de pimenton dulce
2 hojas de laurel

Preparado:
  Meter todo en una botella de vidrio de 1 litro dejar estacionar
una
seman y utilzar para las carnes asadas

Contame, no lo vas a poder creer

Enviado por rafa cacciavillani (loscaccia@hotmail.com)
```

Receta anterior: **CHIMICHURRI**
Próxima Receta: **CHIMICHURRI BIEN CRIOLLO**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHIMICHURRI BIEN CRIOLLO

```
CHIMICHURRI BIEN CRIOLLO

Ingredientes:
 Aji Rojo y amarillo
Vinagre preferentemente de vino
Aceite de oliva
Hierbas frescas o deshidratadas
2dientes de ajo
Aji molido buena cantidad
sal

Preparado:
  Cortas en dados bien chiquitos los ajies, agregarle el vinagre,
el aceite, las hierbas frescas( tomillo, oregano, peregil,),
machacar y picar el ajo agregar la sal y el aji molido mezclar
bien y dejar reposar un dia: Guardar en frasco o botella Sirbe
para cualquier tipo de carne. Un consejo pasarle el pancito y
despues me cuenta. No olvidaarse de dejarlo maserar por lo menos
un dia siempre en la heladera. Espero que les guste y haganmelo
saber

Enviado por Marcela Garcia (reinasamara@hotmail.com)
```

Receta anterior: **CHIMICHURRI AL RAFA CACCIAVILLANI**
Próxima Receta: **CHIMICHURRI CHICLANERO**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHIMICHURRI CHICLANERO

```
CHIMICHURRI CHICLANERO

Ingredientes:
1/2 vaso de tubo de vinagre de yema (fuerte).
1  vaso de tubo de vino tinto.
1/2 cabeza de ajos.
1 cebolla mediana.
2 tomates pelados (algo maduros).
perejil a gusto (no demaciado)y solo las hojas.
sal, a gusto.
comino, una cuchara de cafi.
oregano, tres cucharas de cafi.
pimenton dulce, hasta dar el color rojiso deseado.
pimienta cayena(guindilla) para darle el punto de picante.

Preparado:
  Se pica toda la verdura muy picadita y luego se mezclan todos los
ingredientes, se deja maserar durante un dia completo para que se
tomen todos los ingredientes. Espero les guste, esta receta es de un
Argentino que vive en cadiz-Espana, es decir,yo cono....

Enviado por Adrian Gil Medicci (adrigilmedi@terra.es)
```

Receta anterior: **CHIMICHURRI BIEN CRIOLLO**
Próxima Receta: **CHIMICHURRI CON HISTORIA**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHIMICHURRI CON HISTORIA

```
CHIMICHURRI CON HISTORIA

Ingredientes:
perejil
ajo
aceite
sal entrefina

Preparado:
  queria incluir un dato muy interesante, ya que vivo en USA y
he preparado Chimi para cantidades de yankies que se relamen,
preguntan como se pronuncia y piden chimi como regalo para
navidad! Resulta que acabo de escuchar en Telenoche que en el
siglo pasado, junto a las huestes del General Belgrano, iba un
Irlandes, simpatico a la causa, y cuando las tropas se alistaban
a preparar un asado, el Irlandes pidio que se le de la
oportunidad de preparar una salsa para acompañar la carne.
Mezclo' estos ingredientes tan comunes, y el resto es historia.
Ha... el nombre del Irlandes" Jimmy McCurry... los paisanos no
supieron pronunciar bien su nombre, pero igual llamaron a su
salsa: la salsa del chimichurri, sera verdad? alex

Enviado por alexander petrovich (sarancha@terra.com)
```

Receta anterior: **CHIMICHURRI CHICLANERO**
Próxima Receta: **CHIMICHURRI DEL GAUCHO CANADIENSE**
[Volver al índice de Recetas]

CHIMICHURRI DEL GAUCHO CANADIENSE

CHIMICHURRI DEL GAUCHO CANADIENSE

Ingredientes:
1 tasa de perejil picado
2 dientes de ajo grandes
1 cuchara de te de aji molido
1 cuchara de te de oregano
1 cuchara de te de pimenton
1/2 cuchara de te de sal
1/2 cuchara de te de pimienta negra
1/2 tasa de te de vinagre blanco
1/2 tasa de aceite de oliva
2 cucharadas de te de jugo de limon

Preparado:
picar finamente el perejil y el ajo poner en un bols y agregar los condimentos y luego el aceite, vinagre y limon revolver y dejar maserar unos minutos ante de deleitarse. Buen probecho !!!.

Enviado por Omar Oscar Etchenique (omaretche@hotmail.com)

CHIMICHURRI EL AUTENTICO ARGENTINO

CHIMICHURRI EL AUTENTICO ARGENTINO

Ingredientes:
50 gramos de aji molido
dos puñados de oregano
una cabeza de ajo bien picada
dos hojas de laurel
una cucharadita de pimienta negra
pimenton picante a tu gusto
abundante sal
dos tazas de aceite
medio litro de vinagre

Preparado:
mezclar todos los ingredientes con el aceite que se impregnen bien y despues poner el vinagre dejar un dia para que tome cuerpo y sabor.
(no poner ningun producto fresco porque se fermenta y dura poco)

Enviado por luis eduardo santiago (mthomas@menta.net)

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHIMICHURRI ESTILO THAI

```
Dedicada a mi señora "Angelita" que no gusta del cilantro-cirantro.
Este "chimichurri" inventado por mi es radicalmente diferente de los
tradicionales sin embargo vale la pena probarlo por su fragancia y
frescura. Pruebenlo no se arrepentiran.

Preparacion: debe ser preparado minutos antes de ser servido para
mantener la frescura de los ingredientes y no aconsejo guardarlo en
el
refrigerador ya que el jugo de la lima es muy fuerte.
Jugo de 1 lima exprimido (fresco) o usar substituto limon aunque el
sabor NO sera el mismo. Las sweet (dulce)y fish (pescado) sauces
(salsas)cualesquiera de variedad pueden ser compradas en almacenes
orientales.

 5 ramitas (pequeñas)de cilantro fresco (picaditas)
 6 hojas de albahaca (basil) fresco (picaditas)
 2-3 dientes de ajo (picados)
 1 cucharada de "Thai sweet sauce" Salsa thai dulce.
 1 cucharita de "Thai fish sauce" Salsa de pescado thai o
vietnamesa.
  Exprimir el jugo de una lima verde tahitiana.
 1 aji Serrano o jalapeño cortado en rodajitas (opcional)"para darle
  ese color y calor).

Mezclar todos los ingredientes (como en chimichurri) y usar en
milanesas
y carnes como chimichurri queda muy bien.

Nota: En (Misiones) Argentina las limas se las conocen por
limoncitos
```

salvajes y son servidos con porciones de Surubi o Mamon(Papaya).
-Este chimichurri se puede usar como condimento de ensalada si se mezcla un poco de aceite.

Receta anterior: **CHIMICHURRI EL AUTENTICO ARGENTINO**
Próxima Receta: **CHIMICHURRI TAVI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHIMICHURRI TAVI

```
CHIMICHURRI TAVI

Ingredientes:
 PARA 1lts.
vinagre blanco 1/2 litro
agua caliente 1/4 litro
aceite 1/4 litro
oregano
ajo
perejil (poco)se pone feo con mucho
mostaza (una cucharada
pimienta negra y blanca molida
pimenton dulce
aji molido
sal
si justas del picante 1 s 2 aji de la mala palabra o jalapeqo
1 clavo de olor

Preparado:
  se colocan en una botella de 1 litro todos los condimentos en agua
caliente, y se lis deja hidratar una hora se le agrega el vinagre y
el
aceite la botella se la tapa con un corcho partido al medio, para
permitir la salida del liquido a medida que se consume el liquido se
vuelve a reponer en las mismas proporciones. dejar reposar un dia
por
lo menos conservar en la heladera. ideal para asado, chinchulines,
etc. y sobre todo para el inigualable chiripan.

Enviado por GUSTAVO ALVAREZ (gusalvar@cnea.edu.ar)
```

Receta anterior: **CHIMICHURRI ESTILO THAI**
Próxima Receta: **CHIMICHURRI TIA VIVI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHIMICHURRI TIA VIVI

```
CHIMICHURRI TIA VIVI

Ingredientes:
 3 dientes de ajo
un buen puñado de perejil picado
vinagre blanco
aceite
1 cucharada sopera de mostaza
sal y pimienta a gusto
un chorrito de agua caliente
oragano
ají molido

Preparado:
  Colocá todos los ingredientes en la licuadora y listo, conservar
en
la heladera. Tiempo de duracion, mas de un mes

Enviado por Elizabeth Brogna (vieliz68@hotmail.com)
```

Receta anterior: **CHIMICHURRI TAVI**
Próxima Receta: **CHINCHULINES A LA QUEVEDO**
[Volver al índice de Recetas]

CHINCHULINES A LA QUEVEDO

CHINCHULINES A LA QUEVEDO

Ingredientes:
chinchulines cantidad a gusto,
leche,
limon,
mostaza,
ajo,
oregano,
laurel,
aji
molido,
pimienta, aceite de oliva,
vinagre y sal

Preparado:
previo lavado se hierven los chinchulines en leche y laurel luego se sacan se cortan a gusto y se los pone a la parrilla se prepara un chimichurri con el aceite de oliva,vinagre,oregano,aji molido,pimienta,ajo picado y sal y se lo va rociando durante su coccion y se hace una salsa con el jugo de limon y la mostaza que tambien se le ira poniendo durante la coccion .Una vez dorados los chinchulines estan listos para disfrutarlos.

Enviado por mariano quevedo (nanoue2001@hotmail.com)

Receta anterior: **CHIMICHURRI TIA VIVI**

Próxima Receta: **CHINCHULINES AL LIMON**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHINCHULINES AL LIMON

```
Ingredientes:
chinchulines,
limones grandes (3 POR kg de chinchulines),
sal gruesa

Preparado:

Sacar la grasa a los chinchulines y cortarlos en tramos de 20 cm.
aproximadamente. Luego poner en un bol con 1 cucharada de sal gruesa
por cada kilo de chinchulines y los limones exprimidos. Mezclar bien
todo y dejar el bol en la heladera durante una hora. Una vez frio,
poner los chin- chulines a modo de "rueditas" en la parrilla (alta y
con bastante fuego). Comerlos recien cuando esten bien dorados.

Bon Apetit :-)
```

Receta anterior: **CHINCHULINES A LA QUEVEDO**
Próxima Receta: **CHIPA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHIPA

CHIPA

Ingredientes:
- 1 Kg de almidsn de mandioca
- 6 huevos
- 6 cucharaditas de polvo de hornear
- 6 cucharaditas de sal
- 1 y 1/2 taza de leche cortada con limsn
- 300 g de manteca
- 1/2 Kg de queso Mar del Plata (cascara colorada)
- 300 g de queso de rallar

Preparado:
Se le ponen la sal y el polvo de hornear al almidsn, y se comienza a tomar la masa uniendo con los huevos y la manteca.De a poco se va agregando la leche. Cuando ya queda poco almidsn por unir, se agregan los quesos, previamente rallados (ambos). Cuando se termina de unir la masa, debe quedar un tanto hzmeda (de ello dependera lo "secos"o "tiernos" que salgan luego los chipa). Se preparan entonces los chipa, que consisten en bollitos (esfiricos) de unos tres o cuatro cm de diametro, y se ubican en la asadera (no ponerlos muy juntos porque aumentan casi al doble su volumen). Se hornean en horno bien caliente durante unos diecisies a dieciocho minutos (dependiendo de cada horno). Para saber si estan se presiona en uno, debiendo iste recuperar su forma. Detalle: no abrir el horno antes de doce o trece minutos porque si no, no se levantan. Para quien nunca los comis,

vale advertirles que una vez cocidos son "gomosos" por dentro, no es que esten crudos. Que los disfruten.

Enviado por Jorge Luis Mauvecin (jmauvecin@galicia.ibm.com.ar)

Receta anterior: **CHINCHULINES AL LIMON**
Próxima Receta: **CHIPA CORRENTINO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHIPA CORRENTINO

CHIPA CORRENTINO

Ingredientes:
 500 gr. de almidon de mandioca
1 huevo
100 gr. de manteca
1 cda. de sal
1 taza de queso cascara colorada rallado grueso
1 taza de queso fontina rallado grueso
lecha cantidad necesaria

Preparado:
 Colocar el almidon en un bol junto con la sal y agregar la manteca cortada en trozos. Derretir la manteca con el calor de las manos desmenuzandola en el almidon hasta que quede una mezcla granulada uniforme. A este granulado agregar las tazas de queso rallado y el huevo. Mezclar todo e ir agregando la leche de a poco. OJO!!!! el secreto de estas chipas esta en NO amasar, sino ligar todos los ingredientes hasta formar una masa humeda pero que no se pega en las manos.

Formar bollitos y colocarlos en una placa enmantecada. Luego cocinar a horno caliente hasta que esten doraditas, el tiempo depende del horno.

Esta receta se puede hacer solo con queso cascara colorada, pero recomiendo hacerla con queso fontina porque les da un toque especial.

Cuando comer estas chipitas???? Con un mate a la tarde o para una

```
picadita con cerveza.

Animense a probarla!!!!!!

Enviado por maria laura natarelli (matatela@yahoo.com)
```

Receta anterior: **CHIPA**
Próxima Receta: **CHIPA DE ALMIDON**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

CHIPA DE ALMIDON

```
Hola todos:
Manuel les manda esta receta del chipa;
3 tazas de almidon de mandioca
3 huevos batidos
3/4 taza de leche
1 cucharadita de sal fina
100g de manteca
1/4 kg de queso tipo Chibut. pategras o criollo
Poner el almidon sobre la mesa en formade corona,echar alli los
huevos
batidos, la manteca,la leche y la sal.Unir los ingredientes de a
poco.Si la masa quedara seca agregar un poco de agua hasta obtener
una
masa suave y blanda.Amasar bien una vez que la masa no se pegue en
las
manos esta lista.Formar bolitas sin alisar y colocarlas en una
asadera
untada con manteca.Colocar en horno fuerte durante 15 o 20 minutos.
```

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

CHIPA GUAZU

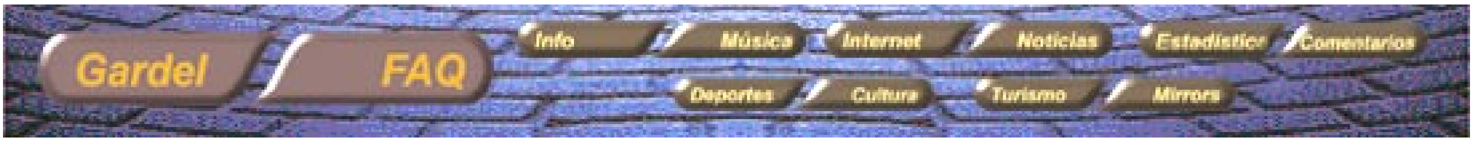
```
CHIPA GUAZU

Ingredientes:
 1 kilo choclo desgranado
2 cebollas grandes
1/2 taza de aceite de maiz
1/2 kilo de queso fresco
10 huevos
2 tazas de leche
250 ml. de crema de leche (fresca)
sal a gusto

Preparado:
  Picar la cebolla y freirlas en el aceite, hasta que
esten tiernas.
Calentar el horno (fuerte)
Colocar todos los demas ingredientes (menos el queso)
en una licuadora, licuarlas bien.
Colocar la mezcla en un recipiente y agregarle la
cebolla y el aceite y el queso desmenuzado.
En un pirex de vidrio o asadera poner un chorro de
aceite, luego la mezcla y llevarla al horno, bajar
la temperatura (media)
Cocinar por 40 minutos hasta que se dore.


Enviado por rommy (rommylacasa@yahoo.com)
```

Receta anterior: CHIPA DE ALMIDON
Próxima Receta: CHIPA PARAGUAYA
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

CHIPA PARAGUAYA

```
CHIPA PARAGUAYA

Ingredientes:
1 Kilo de Almidon de Mandioca
20 grms. de sal fina
1 Kilo de queso Paraguay Fresco
7 huevos
150 grms. de materia grasa (manteca, margarina o grasa de cerdo)
Anis (a gusto)
2 Cucharadas de queso parmesano rallado

Preparado:
  Batir la margarina o manteca con los huevos, agregar el queso
desmenuzado, la sal, el anís y el queso rallado. incorporar el
almidon y amasar hasta lograr una masa lisa. moldear la masa en
diferentes formas (es especial para que los niños se
diviertan)tradicionalmente se hornea en horno de barro.en su
reemplazo
debe hornearse en horno bien caliente por alrededor de 20 minutos.
si
el queso tiene un sabor fuerte, supriman el parmesano. comer las
chipas calentitas con un buen mate cocido quemado.

Enviado por Laura Kraemer (lkraemer88@hotmail.com)
```

Receta anterior: **CHIPA GUAZU**
Próxima Receta: **CHIPACITOS**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHIPACITOS

```
CHIPACITOS

Ingredientes:
 Harina de mandioca 1/2 kilo
Sémola 100 gramos
Manteca 100 gramos
Huevos 2
Queso tipo Mar del Plata 250 gramos
Queso rallado 75 gramos
Naranja 1
Leche cantidad necesaria
Sal, a gusto


Preparado:
  Mezclamos la harina de mandioca junto con la sémola, la sal y la
manteca; agregamos los huevos y amasamos un poco.

Por último, agregamos los quesos rallados y le incorporamos los
líquidos (leche y jugo de naranja). Amasamos hasta formar una masa
homogénea.

Formamos los bollitos y los colocamos en una placa enmantecada y
enharinada y los dejamos reposar 10 minutos.

Los cocinamos a 210º C durante 15 minutos.

Es recomendable comerlos recién horneados.
```

Exitos!!

Enviado por Yanina Breitembruk (yaninabreitembruk@uol.com.ar)

Receta anterior: **CHIPA PARAGUAYA**
Próxima Receta: **CHIPá EXQUISITO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHIPá EXQUISITO

```
CHIPá EXQUISITO

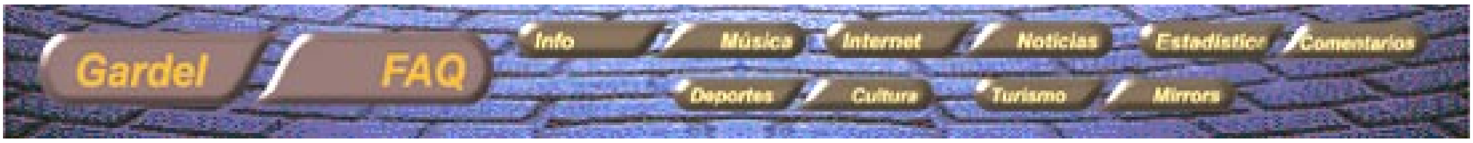
Ingredientes:
de 400 a 500 grms de queso tipo mar del plata (cáscara colorada o
pategras)
5 huevos
200 grs de manteca o margarina
1 cda sopera de sal fina o de mesa (colmada)
1 klg de almidón de mandioca
Cantidad necesaria de leche fría

Preparado:
  cortar el queso en cubos medianos de aprox 1 cm por 1 cm.
Colocarlos en un resipiente grande (taperware o bols), cascar los
huevos y agregarselos, luego la manteca o margarina y la sal fina,
mezclar con las manos hasta deshacer la manteca, imcorporar el
almidón
de mandioca e integrar, de a poco hechar la leche, puede llevar de
400
a 500 cc, amazar hasta lograr una maza homogénea y firme, cuidado de
no agregar demaciada leche de lo contrario los chipás no crecerán en
la cocción. Dejar descansar la masa en la heladera por aprox. 20
mints, precalentar el horno a temperatura alta. Tomar la masa y
extraer porciones de 20 a 30 grs, eso depende para qué los quiere,
harmar bolitas y aplastarlos ligeramente(no mucho) colocarlos en una
placa o fuente para horno limpia(sin manteca o grasa), la manteca de
la masa será suficiente. Cocinarlos a horno fuerte por 15 mints,
bajar la temperatura a moderado y cocinar de 15 a 20 mits más hasta
que la masa se vea con un ligero color marroncito en la bace.
SECRETITOS:) Para que la masa no se "moje" demaciado agregar la
```

leche
de a chorritos mientras se amasa. La cocción vá a depender de el
tamaño de los bollitos, si los quiere para copetín cocínelos a horno
fuerte solo los primeros 5 mits y luego a horno medio 15 mints más o
hasta que usted vea que estén listos. Se los puede hacer también en
forma de rosquillas. Puede variar el tipo de queso, es recomndable
NO
agregar quezo azul o Roquefort yá que anularía todos los sabores. En
remoplazo de una parte de la leche se puede agregar el jugo de una
naranja recién exprimida, esto le dará un color y sabor diferentes
(pruébelo se lo recomiendo). Si se la masa le quedara muy húmeda
agréguele un poco, más de almidón de mandioca de lo contrario un
poco
de Mizena(no es lo mismo pero bue...)

Enviado por yamila saliva (yamila_saliva@ciudad.com.ar)

Receta anterior: **CHIPACITOS**
Próxima Receta: **CHOCOTORTA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHOCOTORTA

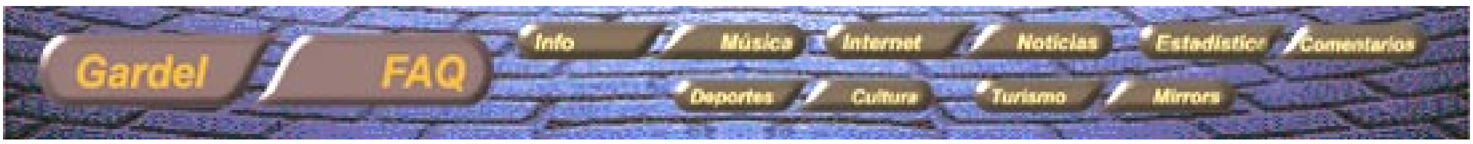
CHOCOTORTA

Ingredientes:
 c/n.de chocolinas uotra galletitadechocolatesinrelleno.
1potegrande de crema deleche.
1potegrande de dulce de leche.

Preparado:
  mezclar la crema de leche con el dulcede leche despues humedecer
las galletitas en cafe colocarlas en una fuente o bandeja la primer
capa de galletitas y despues la crema y siguiendo asi hasta lograr
la
altura deseada luego llevar al frio hasta que se va a
comer.advertencia:no dejar las galletitas mucho tiempo por que se
desarman muy facil. que lo disfruten.

Enviado por pabloledesma (taekwondo_itf52@hotmail.com)

Receta anterior: **CHIPá EXQUISITO**
Próxima Receta: **CHORIPAN**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHORIPAN

```
CHORIPAN

Ingredientes:
 Chorizo 1 (uno)
pan frances 1 (uno)


Preparado:
  Se toma el chorizo y se lo pone en el horno o parrilla, hasta que
el susodicho chorizo tome el tipico color del chorizo asado, un
color
rojo oscuro. Una vez que el chorizo toma el antedicho color, se toma
el pan frances, se lo corta longitudinalmente por el medio y se
coloca
el chorizo entre las dos capas de pan que quedan conformadas.
Adicionalmente se puede condimentar con chimichurri a gusto. Una vez
preparado, se sirve en un plato y se lo morfan a piacere.


Enviado por Pepe Nervos (pepenervos@yahoo.es)
```

Receta anterior: **CHOCOTORTA**
Próxima Receta: **CHRISTSTOLEN**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHRISTSTOLEN

```
CHRISTSTOLEN

Ingredientes:

Agua Cantidad necesaria
Azúcar 80 g
Harina 250 g
Huevo 1 Unidad
Levadura 40 g
Limón 1 Unidad
Manteca 80 g
Sal Una pizca
Yema Unidad

Relleno

Almendras 60 g
Cáscaras de fruta abrillantadas 60 g
Nueces 60 g
Pasas de uva corinto 60 g
Pasas de uva sultanas 60 g

Glasé

Azúcar impalpable 4 cdas.
Licor Cantidad necesaria

 Varios

Huevo 1 Unidad
```

Manteca Cantidad necesaria

Preparado:

- Disuelva la levadura con un poco de agua tibia, una pizca de azúcar
y deje descansar hasta que se forme una espuma en al superficie.

- Ralle la cáscara del limón.

- En un bowl mezcle la harina, la sal, el azúcar, la manteca, la yema,
el huevo, la ralladura de limón, la levadura y agua hasta formar un bollo de masa lisa.

- Pique groseramente las almendras, las nueces y las frutas.

- Extienda la masa y cubra con las pasas de uva, las cáscaras abrillantadas, las nueces y las almendras.

- Integre el relleno a la masa sin amasar y luego forme un rollo.

- Con la ayuda de un palote forme un surco a lo largo, del centro hacia un extremo.

- Doble la parte más gruesa sobre la parte más fina dejando un espacio
libre de 2 a 3 cm.

- Disponga sobre una placa previamente enmantecada y deje descansar hasta que duplique su volumen.

- Pincele con huevo batido y cocine en el horno caliente durante 35 a
40 minutos aproximadamente.

- Glasé de licor

- Mezcle el azúcar impalpable con licor hasta formar el glasé.

Presentación

- Sirva en una fuente y pincele con el glasé.

Enviado por Virginia (libeluladefuego@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **CHORIPAN**
Próxima Receta: **CHULETAS DE CERDO CON MIEL DE ABEJA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHULETAS DE CERDO CON MIEL DE ABEJA

```
CHULETAS DE CERDO CON MIEL DE ABEJA

Ingredientes:
6 chuletas de cerdo
1 sobre de sopa de cebolla,
pimienta sal al gusto
3 cucharadas de mantequilla. 2 cucharadas de aceite.
1 cucharada de salsa negra. 1 cuharadita de pasta de ajo,
el jugo de tres limones,
4 o 5 cucharadas de miel de abeja,
2 cucharadas de vinagre.

Preparado:
  Marinar las chuletas con anticipacirn con el sobre de sopa,
pimienta y sal. Mezclar la pasta de ajo con el limrn,la mielde
abejas, la pimienta, el vinagre.revolver muy bien hasta que se
incorporen los elementos.Aparte en una sarten al fuego derretir la
mantequilla con el aceite y freir las chuletas por ambos lados por 5
minutos. Retirar del fuego y colocar en un refractario, bañarlas con
la salsa preparada con anterioridad, llevar al horno caliente a 350*
durante 30 minutos.

Enviado por oscar zuleta (ozure@yahoo.es)
```

Receta anterior: **CHRISTSTOLEN**
Próxima Receta: **CHULETAS DE CERDO CON ROMERO**
[Volver al índice de Recetas]

CHULETAS DE CERDO CON ROMERO

CHULETAS DE CERDO CON ROMERO

Ingredientes:
1 cucharadita de romero
5 chuletas de cerdo
3 dientes de ajos
1 cucharada de adobo criollo
salsa china, salsa de vegetales lizano
sal y pimienta al gusto.

Preparado:
Se le hechan todos los ingredientes a las chuletas y se deja marinar por una hora aproximadamente,luego se enciende el horno y se deja calentar por 10 minutos, luego se ponen las chuletas por 45 ó 60 minutos.

YARIELADERIOS@LATINMAIL.COM

Enviado por YARIELA DE RIOS (YARIELADERIOS@LATINMAIL.COM)

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHULETAS DE CORDERO

```
CHULETAS DE CORDERO

Ingredientes:
 10 chletas de cordero
10 ajos
20 ajis

Preparado:
  colocar las chuletas a hervir a fuego lento despues colocarle 8 a
  10 ajos y aji a gustoy y queda esquizito

Enviado por antonio javier diaz ytronic (antoniod@.entelchile.net)
```

Receta anterior: **CHULETAS DE CERDO CON ROMERO**
Próxima Receta: **CHULETITAS DE CORDERO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHULETITAS DE CORDERO

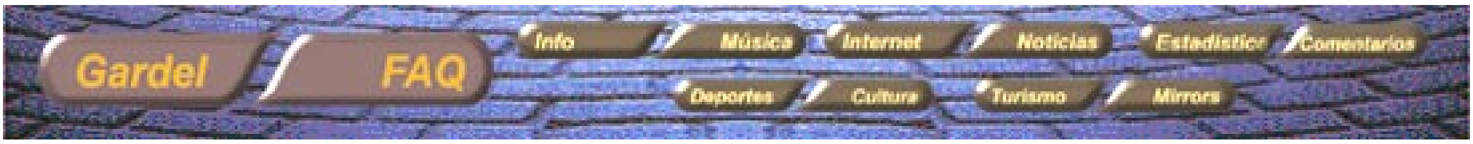
CHULETITAS DE CORDERO

Ingredientes:
 Veinte chuletitas (para cuatro personas), aceite, sal y pimienta

Preparado:
  Se echa un chorro de aceite en una sarten y sw calienta, despues sed sansonan las chuletas y se frien. NOTA: Tambien se puedn empanar, de esta forma conservan mejor su jugo.

Enviado por Ignacio Alberici (ignalber@mixmail.com)

Receta anterior: **CHULETAS DE CORDERO**
Próxima Receta: **CHUPE DE POLLO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHUPE DE POLLO

```
CHUPE DE POLLO

Ingredientes:
 1/2 POLLO EN TROZOS
5 CDAS. DE MANTEQUILLA
1 SOBRE DE SOPA CON FIDEOS
1 POTE DE MAIZ EN GRANOS
ADOBO AL GUSTO
PEREJIL


Preparado:
  SE ADOBA EL POLLO Y SE SOFRIE EN LA MANTEQUILLA HASTA QUE DORE,
LUEGO DE COCIDO EL POLLO, SE AGREGA EL SOBRE DE SOPA CON FIDEOS
DILUIDA EN UNA TAZA DE AGUA, CONJUNTAMENTE CON EL MAIZ, SE DEJA
SECAR
UN POCO Y LISTO PARA SERVIR.

Enviado por Maribel Blanco (mjblanco@manpa.com.ve)
```

Receta anterior: **CHULETITAS DE CORDERO**
Próxima Receta: **CHUPIN**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHUPIN

```
CHUPIN

Ingredientes:
Culaquier pescado,
preferentemente sin espinas (pescado de piel)
papas,
cebollas,
morrones aji,
salsa de tomates,
ajo,
sal,
condimentos,
vino.
todo a gusto.

Preparado:
En una olla (negra) pones una cama de papas seguida de cebolla,los
demas ingredientes y el pescado, condimentar a gusto y cubrir todo
con
la salsa de tomates, repetir la accion cuantas veces sea necesario
hasta completar las porciones necesarias, siempre siguiendo el orden
primero,al finalizar verter el vino, puede ser de cualquier color,
tapar y cocinar aprox. 1 hora, destapar y comprobar si la papa esta
cocida, no echa pure,mas bien dura y que mantenga la forma, servir y
romperse la boca. Salud

Enviado por Alejandro Droz (dyarte41@hotmail.com)
```

Receta anterior: **CHUPE DE POLLO**
Próxima Receta: **CHURROS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CHURROS

Un amigo, luego de ver la cara de salchicha con arroz que tenia mi familia me presto su libro de Blanca Cotta ...asi que hojeando me fije
algo que SEGURO CADA UNO DE USTEDES LO VAN A LEER Y SUSPIRAR CON GANAS...no sin antes preparar un rico chocolate caliente.

CHURROS
INGREDIENTES
agua 1/2 taza
leche 1/2 taza
sal, un poquito
harina, 1 taza (no leudante)
aceite para freir
azucar molida cantidad necesaria

Ponga a hervir en una cacerolita el agua, la leche y la sal. Cu- ando
la mezcla rompa el hervor, aguregue de golpe la taza de har- ina y revuelva energicamente hasta que se forme una bola que se desprenda de
la cacerola (en grudo espantosamente duro) Sequelo unos instantes sobre el fuego (para hacerlo mas espantoso) Retire y vuelque en el bol. Ponga el pegote dentro de una churrera y haga los churros como quiera en forma de bastones o de roscas. Frialos en abundante aceite caliente hasta dorar muy bien de ambos lados. A medida que los escurra, hagalos rodar por azucar molida. Nota: digo churrera y no manga con boquilla de picos pues usando aquella uno se pone a salvo de
que no se queden burbujas de aire en la masal Si quedaran, al freir el va- por las expanderia, los churros reventarian...y pobre de

usted!

Para los de afuera...y deberemos usar la manga nomas!
un beso
Received: by bilbo.forwiss.uni-passau.de (5.57/Ultrix4.1)
        id AA00508; Mon, 9 Sep 91 23:33:49 +0200
From: mandel (Luis Mandel)
Subject: CREMA PASTELERA
To: mandel (Luis Mandel)
Date: Mon, 9 Sep 91 23:33:47 GMT
Status: O

Batir (con un tenedor o batidora, porque con los dedos se tarda mucho)
4 yemas (de huevo,no de dedo) con 5 cucharadas de azucar (cucharas de
las de sopa). Mezclar la solucion obtenida (que ha de ser bastante densa) con dos cucharadas no muy llenas (ni muy muy ni tan tan) de Maicena (se puede usar la misma cuchara que se utilizo en el paso anterior). Salir al jardin y buscar a la vaca lechera (un almacen tambien sirve, aunque al almacenero hay que pagarle y a la vaca se la
puede explotar que no va decir ni MU) para extraerle 1/2 L de leche (como se vera esta receta es para hacer a las 5 de la matina, horario
de orden~e de la vaca). Mezclar la leche con lo obtenido en el paso previo (o sea yemas+azucar+maicena) agregandole una cucharadita de esencia de vainilla (en este caso usar una de las cucharas preparadas
para poner azucar al mate, o sea de las chiquitas). Poner al fuego (conviene ponerlo primero en una ollita, porque sino ensucia mucho y es dificil de recoger despues) tratando de no usar una olla de acero inoxidable porque se pega (teflon, aluminio, enlozado sirven). Cocinar a fuego suave (de esos que solo acarician y no queman) revolviendo (para esto cambie de cuchara usando una de madera ya que si usa la de la sopa corre el riesgo de quemarse los deditos dado que
la cuchara es de metal y por lo tanto es un buen conductor de calor) permanentemente hasta que rompa el hervor, o sea que entre en ebullicion, o sea que haga globitos. En ese instante (ni un segundo antes pero si puede ser alguno despues) esta autorizado a retirarlo de
la hornalla (trate de usar una agarradera porque sino se va a quemar,
y tanto esfuerzo hicimos hasta ahora para que no se queme....). Como ultimo paso sientese durante un par de horas observando como se

enfria
(me encanta ver las moleculitas de frio entrando a la ollita),y
despues (o sea que no era el ultimo paso, que mentirosas que somos)
ya puede disfrutarla.

Silvia (la verdadera cocinera) y Valeria (la economa)

Receta anterior: **CHUPIN**
Próxima Receta: **CHURROS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

CHURROS

CHURROS

Ingredientes:
 1/2 Taza de agua
1/2 Taza de leche
1 Taza de harina
1 Clara de huevo
Aceite (para freir)

Preparado:
  Colocar el agua en una cacerola al fuego. Agregarle la leche y esperar a que hierva. Tamizar la harina y agregarla a la cacerola. Mezclar bien. Retirar del fuego. Una vez tibia la masa, poner la clara y revolver (se forma una masa lisa). Poner esa masa en una manga e ir armando los churros. Freir hasta que se doren.

Enviado por Milena Spina (milenaspina@yahoo.com)

CIERVO COLORADO DE LAS MONTAÑAS

```
CIERVO COLORADO DE LAS MONTAÑAS

Ingredientes:

    Desde la cordillera les mando mi plato favorito.

 1.medallon de lomo de Ciervo colorado
 100 gs de piqones
 200 gs hongos de la cordillera
 100gs de panceta ahumada

 fondo oscuro de ciervo
 frutas finas,como arandanos,frutillas,cassis
 sal/pimienta

Preparado:
  Se cocinan los piqones en horno 1800.
Se cocinan en manteca los hongos (girgolas trufas hongo de pinos
frescos, hasta que pierdan todo el jugo. Los junto con los piqones y
los pico al medallon le hago un corte al costado lo relleno con los
hongos y piqones. Al rededor le coloco panceta laminada y lo ato con
un piolin. Lo pinceleo con manteca sal pimienta lo sello de los dos
lados,lo reservo La salsa es relativamente sencilla se pone a hervir
los huesos, carne y hiervas aromaticas durante tres horas; Una vez
que
tenes ese fondo agregale las frutas finas 30min y lo procesas
sal/pimienta a piachere. Se puede acompañar con papas noissette al
vapor

CON ESTE PLATO GANE EN UN CONCURSO DE VILLA LA ANGOSTURA (Neuquen)
```

por el Chef VILLEGAS MILTON

Enviado por Milton Carlos Villegas (miltchef@neunet.com.ar)

Receta anterior: **CHURROS**
Próxima Receta: **CIRUELAS AL JUGO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CIRUELAS AL JUGO

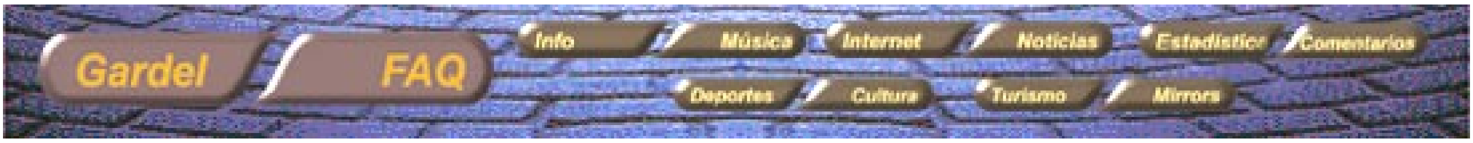
CIRUELAS AL JUGO

Ingredientes:
 2 tazas de ciruelas secas
1/2 litro de agua
1/2 cucharadita de sal

Preparado:
Enjuague bien las ciruelas y pongalas en una cacerola con el agua y la
sal, y deje cocer lentamente durante 25 a 30 minutos. Las ciruelas se
pueden deshuesar. Se puede hacer un pure, batiendo este preparado.
Van muy bien con crema de trigo y con arroz.

Enviado por Laura Arguello (intent@webtv.net)

Receta anterior: **CIERVO COLORADO DE LAS MONTAÑAS**
Próxima Receta: **COCHINITA PIVIL RAPIDA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

COCHINITA PIVIL RAPIDA

```
COCHINITA PIVIL RAPIDA

Ingredientes:
 PARA 10 PERSONAS

3 LIBRAS DE PIERNA DE CERDO
1 BARRA DE ACHIOTE
4 DIENTES DE AJO
1/2 CEBOLLA
OREGANO, PIMIENTA, CLAVO AL GUSTO
JUGO DE NARANJA AGRIO EL NECESARIO
HOJA DE PLATANO
MANTECA

Preparado:
  LICUAR TODOS LOS INGREDIENTES Y MARINAR LA CARNE CORTADA EN TROZO
  TODA LA NOCHE.

AL DIA SIGUIENTE PONES LA CARNE CON LA SALSA A COCINAR EN LA OLLA
EXPRES CON UNA CUCHARADA DE MANTECA Y CUBRES TODO CON LA HOJA DE
PLATANO. COCINAR POR 1 HORA.

UNA VEZ PASADA LA HORA, CAMBIAR LA CARNE A UNA CAZUELA O RECIPIENTE
BAJO Y DESMENUSAR LA CARNE CON DOS TENEDORES, RECTIFICAR LA SAZON,
INCORPORAR AGUA LA NECESARIA Y DEJARLA HERVIR OTROS 10 O 15 MINUTOS.

PARA LA CEBOLLA:

1 S 2 CEBOLLAS MORADAS CORTADAS EN CUADRITOS O FILETEADAS (AL GUSTO)
MARINAR CON JUGO DE NARANJA, OREGANO Y CHILE HABANERO AL GUSTO,
```

CUIDADO PORQUE ES MUY PICANTE, SI NO TIENES ESTE TIPO DE CHILES,
PUEDES UTILIZAR SALSA EN BOTELLA DE HABANERO, TAMBIEN ES DELICIOSA.

ESTO NORMALMENTE SE PREPARA EN TACOS O PUEDES SERVIRLA ACOMPAÑADA
CON
ARROZ BLANCO O FRIJOLES REFRITOS. ES UNA VERDADERA DELICIA.

BUEN PROVECHO

Enviado por MARILU OCHOA (lumor@intelnet.net.gt)

Receta anterior: **CIRUELAS AL JUGO**
Próxima Receta: **COKTAIL ENZO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

COKTAIL ENZO

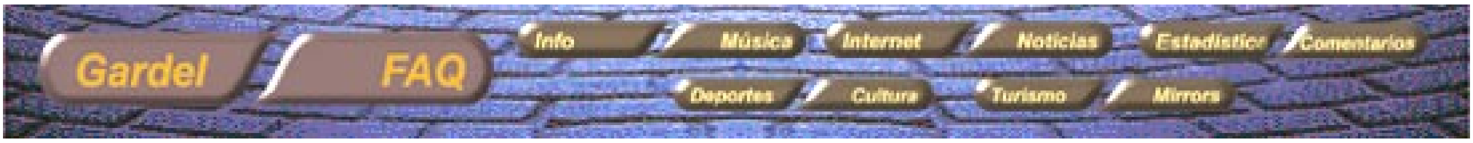
```
COKTAIL ENZO

Ingredientes:
- UN MELON
- MEDIA BOTELLA DE VINO BLANDO
- TRES CUCHARADAS DE AZUCAR

Preparado:
  En una licuadora, introducir el melon pelado y sin semillas, el
azùcar, y el vino, licuar hasta que haga espumita, servir frio, como
aperitivo..... beber con moderaciòn,o como quieran... a gozar la
vida!!!!

Enviado por Silvia Gonzalez Arias (silviaega@hotmail.com)
```

Receta anterior: **COCHINITA PIVIL RAPIDA**
Próxima Receta: **COLACIONES CORDOBESAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

COLACIONES CORDOBESAS

```
COLACIONES CORDOBESAS

Ingredientes:
 2 tazas de harina
8 yemas
1/2 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharada de azucar
1/2 copita de can~a
dulce de leche pastelero para rellenar
1/2 taza de azucar impalpable

Preparado:
.Se mezcla la harina con las yemas y se le
 agrega el azucar, el polvo de hornear y la can~a
.Se amasa bien y luego se deja descansar
 durante 15 minutos.
. Se estira con palote hasta dejarla de un centimetro y 1/4 de
 espesor. Se corta en circulos y con los dedos se le da una forma
ahuecada.

. Se pinchan y se colocan en el horno caliente.

. Conviene controlar la coccion, ya que la masa no debe tostarse
demasiado.

. Cuando ya estan cocidas y frias se rellena el hueco con dulce de
 leche y se cubren con un ban~o hecho con el azucar impalpable y una
 cucharada de agua hirviendo.

Que las disfruten!!
```

Enviado por Diego Cabrera (d8cabrera@hotmail.com)

Receta anterior: **COKTAIL ENZO**
Próxima Receta: **COLCHON DE ARVEJAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

COLCHON DE ARVEJAS

COLCHON DE ARVEJAS

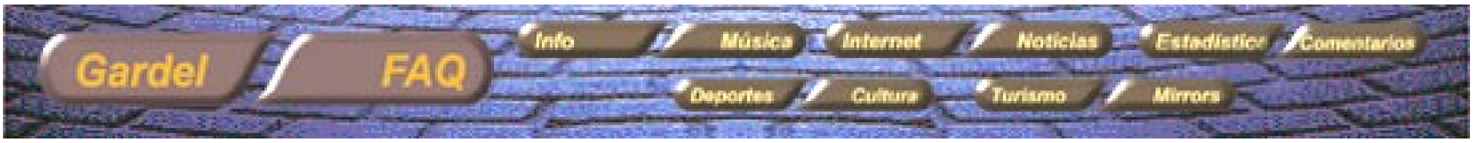
Ingredientes:
 Para 2 personas

1/2 Kilo de cebollas
2 Latas de arvejas medianas
Aceite Cocinero
1/2 Kilo de tomates
4 Huevos
Vinagre de vino
Sal
Pimienta

Preparado:
Corte las cebollas en cuadraditos tan pequeños como pueda. Ponga un poquito de aceite en la sarten (hasta que la cubra) y ponga a calentar
las cebollas a fuego lento. Mientras las cebollas se van cocinando, corte los tomates en pedazos bien pequeños y luego agreguelos a la sarten. Agregue las arvejas y revuela todo por unos minutos. Luego, mueva todo hacia los costados de la sarten y rompa los huevos sobre el
medio para que hagan contacto con la superficie y se cocinen bien. Esperar que la clara se ponga blanca y luego agregar el vinagre de vino, la sal y la pimienta a gusto. Si quiere, puede agregar champignones.

Enviado por Adrian Heinz (hadriann@yahoo.com)

Receta anterior: **COLACIONES CORDOBESAS**
Próxima Receta: **COLCHóN DE ARVEJAS.**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

COLCHóN DE ARVEJAS.

```
COLCHóN DE ARVEJAS.

Ingredientes:
 Para dos porciones.

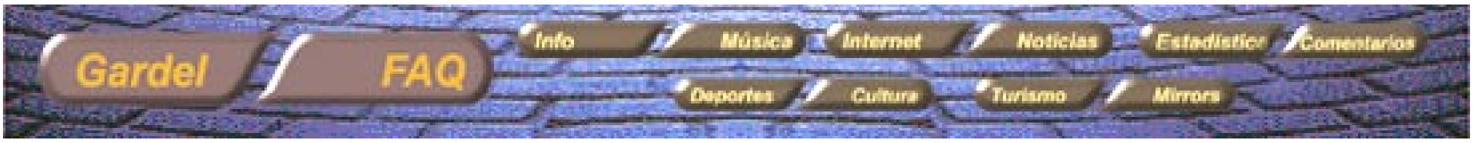
1. Lata de Arvejas
4. huevos
1. cebolla picada
2. dientes de ajo
1. pimiento rojo picado (chico)
1/2 taza de puré de tomate.
  sal, oregano, aji molido, a gusto
1. cucharadita de azucar (cafetera)


Preparado:
  Colocar en una sartén grande, la cebolla picada, junto al ajo,
pimiento rojo, con un poquito de aceite y cocer. Cuando esta
cocidito, se le agrega el oregano, la sal, el aji molido y la
cucharadita de azucar todo es al gusto y sabor del consumidor.
Moverlo bien para que no se pegue y agregarle la 1/2 taza de pure de
tomate, una vez que esto esta bien mezcladito, si ves que se seca le
agregas un poquito de agua ojo no mucha eh? lo mueves bien, y le
agregas la lata de arvejas y que se cosa unos segundos. Luego tomas
los huevos y los rompes encima de la preparacion, trata de que
queden
enteritos, y con delicadeza tapas esta preparacion y pones el fuego
al
minimo, hasta que veas que los huevos estan cocidos. una vez que
esta
```

hecho, lo apagas, y lo puedes comer acompañando un churrasco, o si gustas una ensaladita de lechuga fresca. Esta comidita es ideal para los que no quieren engordar y no saben que comer de noche. que la disfrutes.

Enviado por María Cristina Báez (crisabelmex@hotmail.com)

Receta anterior: **COLCHON DE ARVEJAS**
Próxima Receta: **COLITA DE CUADRIL "MARNE"**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

COLITA DE CUADRIL "MARNE"

```
COLITA DE CUADRIL "MARNE"

Ingredientes:
 Para 4 personas de buen comer!

1 Colita de cuadril (no muy grande).
1 Ají Colorado.
2 Tomates p/ salsa colorados medianos.
5 Dientes de ajo.
1 Cebolla grande o dos medianas.
2 Bandejitas de Champiniones frescos.
1 Cubito de Caldo de carne.
1 Vaso de Cognac (si se puede Reserva San Juan)
50 grs. de manteca.
Aceite de oliva
1 Cucharita de Romero TRITURADO!
2 Cucharitas de Perejil.
Sal - Pimienta - Pimentón

Preparado:
  Hacer un orificio a la colita de cuadril, por el medio bien
profunda, con un cuchillo ancho de buen filo (con cuidado de no
salir
al exterior, si por error se sa dá, coser con hilo y aguja.
Exteriomente salpimentar a gusto y condimentar con un poco de
pimentón
( NO DULCE!) En una sarten tipo essen u olla de barro, colocar la
manteca a fuego lento con un chorrito de aceite de oliva, cuando se
derrita la manteca, poner a dorar los morrones cortados en tiras
hasta
```

dorar, retirar y colocar la cebolla tambien hasta dorar, retirar.

IMPORTANTE! No dejar que la manteca se queme, si se quemó, quitar lavar y volver a poner manteca y aceite. Con el recipinte caliente y a fuego colocar el vaso de Cognac y el Cubito de caldo de carne triturado. Elevar el fuego y colocar los champignones, bajar de nuevo a fuego lento.

IMPORTANTE II! Los champinones conviene lavarlos, escurrirlos bien y separar el tallo de la campana para una mejor cocción. Mientras tanto pelar los tomates y licuarlos. Cuando los champignones esten oscuros, agregar el tomate, romero, perejil, ají, la cebolla y los dientes de ajo en rebanadas. Continuar la cocción a fuego lento por 1/2 hora. Dejamos enfriar esta salsa una 1/2 hora y luego la volcamos detro de la colita de cuadril. Con alguien que nos de una mano, mantenemos la colita en forma vertical y pasamos a cerrarla mediante una costura con hilo y aguja. Luego pasamos a cocinar la colita en la parrilla. Primero la sellamos a buen fuego, la parte en donde hicimos la costura sosteniendola en forma vertical derante 5 ó 10 minutos, luego a fuego lento y acomodando las brazas de acuerdo al ancho de la colita la cocinamos a gusto (sonrriente, justa o seca) Cortar sobre una tabla o azadera con bordes para evitar que se caiga el relleno. Acompañar con una buenas papas al horno y un Colón Syrah !

Enviado por Marne (rod7929@millicom.com.ar)

Receta anterior: **COLCHóN DE ARVEJAS.**
Próxima Receta: **COLITA DE CUADRIL A LA INGLESA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

COLITA DE CUADRIL A LA INGLESA

```
COLITA DE CUADRIL A LA INGLESA

Ingredientes:
 1 colita de cuadril, salsa inglesa y crema de leche a gusto, sal,
 pimienta y caldo de carne

Preparado:
  Sellar la carne y colocar en una bandeja para horno, condimentar y
agregarle cada tanto salsa inglesa y el caldo. Cuando la carne esta
cocida (en horno 25´) se agrega la crema de leche. Acompañar con
pure de papas.

Enviado por maria elena paez (turquitap@hotmail.com)
```

Receta anterior: **COLITA DE CUADRIL "MARNE"**
Próxima Receta: **COLITA DE CUADRIL RELLENA C/ CHORIZO COLORADO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

COLITA DE CUADRIL RELLENA C/ CHORIZO COLORADO

COLITA DE CUADRIL RELLENA C/ CHORIZO COLORADO

Ingredientes:
1 colita de cuadril

2 chorizos colorados

Sal y pimienta

Preparado:
- Realizar un orificio en la colita de cuadril por el centro con un cuchillo de buen filo hasta el fondo, de forma tal que la carne quede como una bolsa.

- Salpimentar la colita por dentro y por fuera.

- Pelar los chorizos colorados e introducirlos en el orificio.

- Cocinar en la parrilla, grill o al horno.

- Cortarlo en rodajas y servirlo.

Espero sus comentarios y que lo disfruten...!!

Enviado por RB (berasat@hotmail.com)

Receta anterior: **COLITA DE CUADRIL A LA INGLESA**
Próxima Receta: **COLITA RELLENA.**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

COLITA RELLENA.

```
COLITA RELLENA.

Ingredientes:
1 colita de cuadril,
cebolla,
morron rojo asado,
sanhoria en bastonsitos blanqueados,
ajo,
apio,
huevo duro,
sal,
pimienta,
nuezmoscada,
aceite de oliva,
manteca y leche.
Papas 4 enrodajas gruesas.
harina.

Preparado:
  la colita se le hace un hueco en el medio paraluego rellenar,antes
se laenvarduna con la manteca y se la enpimienta,sala y nuez
moscada,luego de esto se la pasa por harina se la rellena con la
verdura previamente reogada. Se le ata el hueco donde esta el
relleno
luego se ata por arriba para que no deforme ae la ubica en la
asadera
junto con las papas y se le echa leche que tapen las papas. Horno
moderado 65minutos. Observar que no se quede muy seco A disfrutar.

Enviado por Pedro Enrique Ciminari (pietraco57@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **COLITA DE CUADRIL RELLENA C/ CHORIZO COLORADO**
Próxima Receta: **COMPOSTURA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

COMPOSTURA

COMPOSTURA

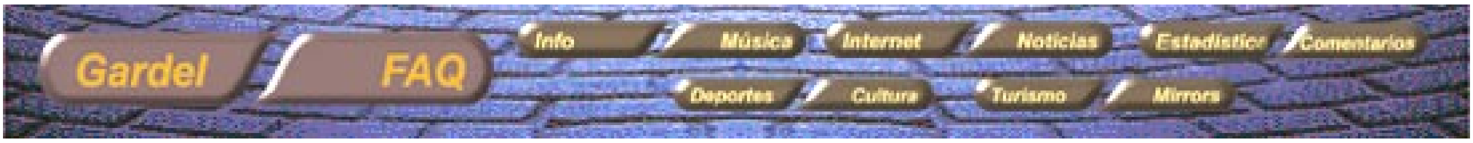
Ingredientes:
Se prepara en un disco de arado, previamente curado, esto es, víctima de incesantes probanzas de impreparables recetas, que generalemente son apreciadas según el grado de alcolemia de cada comensal. Se necesita:carne de vaca, cerdo, cordero, cabrito, pollo, conejo, chorizos colorados, chorizo de cerdo, salchichas parrilleras, panceta,etc. (todo lo que tenga).Papas, cebollas, tomates, ajies, zanahoria. Grasa de cerdo, sal. pimienta, comino, laures, tomillo, romero (importante), ají molido picante (tipo mala palabra).- Vino tinto en cantidad suficiente para agregar a la comida según gusto y al cocinero según aguante.-

Preparado:
Previamente, la noche anterior por ejemplo, echarse a perder de manera tal de que, el día que vayamos a preparar la "Compostura", nos encontremos total y absolutamente descompuestos. Caliente el disco colocar la grasa de cerdo, agregar allí todas las carnes para dorarlas, condimentar a gusto (a mayor descompostura, mayor cantidad de condimentos). Posteriormente agregar las verduras, cuando éstas hubieren despedido todo el líquido que posean, agregar el vino (¡ojo! si no tienen vino, lo mismo es cerveza o wishky. De última aunque fuere sirve un caldo de lo que haya). A los cuarenta minutos aproximadamente, retirar el disco y dejar reposar un rato. Aproveche y péguele un vistazo a los comensales. Al que tome agua: CÓRRALO. Al que tome gaseosa: procure hacerlo detener por la policía, es un degenerado. Sírvase ud. primero, acompañe con un buen vino tinto, si tiene, sino con vino blanco, sino con cualquier cosa. (Alternativa para secos: acompañe con cambuca: té de poléo,

agua ! y alcohol de tomar, todo batido con hielo). ¡OJO! Procure no descomponerse de nuevo, sino las composturas pueden resultar interminables.-

Enviado por Eduardo "vino tinto" (eduardofont@ocanet.com.ar)

Receta anterior: **COLITA RELLENA.**
Próxima Receta: **COMPOTA DE MANZANAS SIN AZUCAR**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

COMPOTA DE MANZANAS SIN AZUCAR

```
COMPOTA DE MANZANAS SIN AZUCAR

Ingredientes:
 1 kg. de manzanas dulces
3/4 taza de pasas corintio
1/4 taza de pasas sultana
1 cucharada de sal
1 tza de agua
4 o 5 cucharadas de copos de trigo (optativo)

Preparado:
Se pelan y se vacian las manzanas. Se cortan en cuartos y se las
coloca en una cacerola con la sal y el agua, las pasas. Se lo deja
cocer lentamente durante 10 minutos. Se lo bate bien. Si la
preparacion queda medio liquida, se le puede agregar cuatro o cinco
cucharadas de copos de trigo. Se la puede servir tanto fria como
caliente.

Enviado por Lauara Arguello (intent@webtv.net)
```

Receta anterior: **COMPOSTURA**
Próxima Receta: **CONDIMENTO SAL, VINAGRE Y ACEITE.**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CONDIMENTO SAL, VINAGRE Y ACEITE.

```
CONDIMENTO SAL, VINAGRE Y ACEITE.

Ingredientes:
 Sal
1 medida Vinagre
2 medidas Aceite

Preparado:
  El condimento típico para la ensalada de lechuga, tomate y algo
más. Primero se pone la sal, luego una medida de vinagre, que ayuda
a
dispersar la sal. Por último dos medidas de aceite.

Enviado por Irma HEIRAS (iheiras@ecap.ch)
```

Receta anterior: **COMPOTA DE MANZANAS SIN AZUCAR**
Próxima Receta: **CONEJO - "CIVET" CONEJOS DE MONICA AYMALE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

CONEJO - "CIVET" CONEJOS DE MONICA AYMALE

```
CONEJO - "CIVET" CONEJOS DE MONICA AYMALE

Ingredientes:
 1 conejo de 1,5 kgr. trozado
2 hígados de conejo
200 grs. de tocino en dados
3 cebollas
1 cucharada sopera de harina
4 dcl. de vino tinto (de Río Negro por supuesto)
2 dcl .de caldo.
Manteca.
Laurel, tomillo, perejil,ajo,sal, pimienta

Preparado:
  Rehogar los trozos de conejo con las cebollas y el tocino.
Sacarlos
Hacer la salsa con la harina, el caldo y el vino.
Colocar los trozos de conejo . Condimentar
Cocer a fuego lento por una hora.
Agregar el hígado picado fino 10 minutos antes de servir.

Enviado por MONICA AYMALE (roaymale@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **CONDIMENTO SAL, VINAGRE Y ACEITE.**
Próxima Receta: **CONEJO - EMPANADAS CONEJOS DE MONICA AYMALE**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CONEJO - EMPANADAS CONEJOS DE MONICA AYMALE

CONEJO - EMPANADAS CONEJOS DE MONICA AYMALE

Ingredientes:
200 grs. de conejo deshuesado
100 grs. de jamon crudo
50 grs. de higado de conejo
50 gr. de panceta
2 huevos
hierbas aromáticas, especies.
150 grs. de masa de empanadas en discos

Preparado:
Picar la carne de conejo y el jamon crudo, mezclar con un heuvo y sazonar.
Picar las hierbas muy fino (con estragon si es posible)
Cocinar unos minutos este relleno en un sarten con manteca.
Rellenar los discos.
Dorar con los huevos y un pincelito.
Cocinar al horno

Enviado por MONICA AYMALE (roaymale@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **CONEJO - "CIVET" CONEJOS DE MONICA AYMALE**
Próxima Receta: **CONEJO - MOUSSE - CONEJOS DE MONICA AYMALE**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CONEJO - MOUSSE - CONEJOS DE MONICA AYMALE

```
CONEJO - MOUSSE - CONEJOS DE MONICA AYMALE

Ingredientes:
 3 higados de conejo
150 gr., de tocino cortado en dados chicos, tomillo, laurel,pimienta
Cognac
Vino blanco muy seco (de Rio Negro)
Crema fresca espesa
2 huevos



Preparado:
  Dejar en adobo una noche los higados, el tocino, los condimentos
con dos del. de cognac y el vino blanco para cubrir.
Al dia siguiente, dorar rápidamente en una sarten con manteca los
higados y los dados de tocino. Dejar enfriar.
Desengrasar la sarten con un poco de adobo.
Mezc lar (con licuadora) los higados, el tocino y el líquido (frío)
Agregar la crema, los huevos. Sazonar
Colocar en unos moldes individuales.
Cocinar en el horno a baño maría 45 minutos.
Servir frío.

Enviado por MONICA AYMALE (roaymale@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **CONEJO - EMPANADAS CONEJOS DE MONICA AYMALE**
Próxima Receta: **CONEJO - RILLETES O PATE - CONEJOS DE MONICA AYMALE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CONEJO - RILLETES O PATE - CONEJOS DE MONICA AYMALE

CONEJO - RILLETES O PATE - CONEJOS DE MONICA AYMALE

Ingredientes:
2 o 3 partes anteriores de conejo
200 grs.de tocino en trozos por kgr. de conejo utilizado
100 grs.de carne de cerdo en trozos por kgr. de conejo utilizado
1 litro de vino blanco (de Rio Negro) por kgr. de conejo utilizado
lvaso de cognac seco por kgr. de conejo.
Laurel, oregano, ajo, 2 cebolllas picadas, sal, pimienta.
1 cucharada de cafe de cuatgro especias
100 grs. de grasa de cerdo.

Preparado:
En una olla grande, colocar los trozos de conejo, el tocino, la carne de cerdo, las especias,. Cubrir con el vino, el cognac y completar con agua Despues del primer hervor dejar a fuego muyh lento
(2 horas) tapado. Deshuesar, picar(picado grueso). Mezclar las carnes agregando un poco de caldo filtrado para ablandar la mezcla. Colocar en frascos Cubrir con grasa de cerdo. Dejar en lugar fresco Se conserva un mes abajo en la en la heladera, sin inconvenientes. Ideal para untar pan o galletitas.

Enviado por Monica Aymale (roaymale@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **CONEJO - MOUSSE - CONEJOS DE MONICA AYMALE**
Próxima Receta: **CONEJO A LA CACEROLA- CONEJOS DE MONICA AYMALE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CONEJO A LA CACEROLA- CONEJOS DE MONICA AYMALE

CONEJO A LA CACEROLA- CONEJOS DE MONICA AYMALE

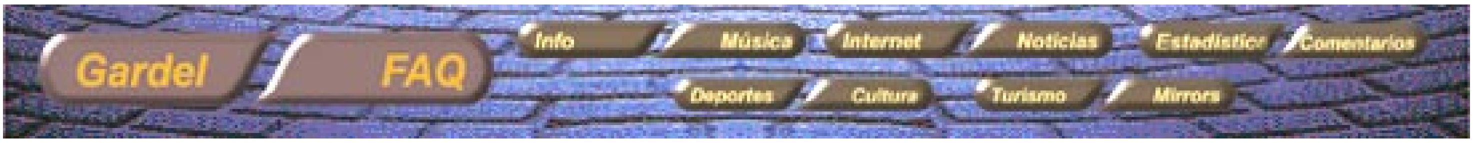
Ingredientes:
2 conejos cortados en piezas
4 rebajadas de tocino
3 cebollas medias cortadas en cuartos
2 pimientos verdes picados
1 diente de ajo molido
1/2 taza de vino b lanco (nosotros decimos vinos finos de Rio Negro)
1 lata de ajies tomate enteros
1 sobre de sopa de crema de hongos
1 cucharadita de sal
1 cuahcradita de tomillo molido
1/2 cucharadita de pimienta molida

Preparado:
Fria el tocino hasta dorarlo. Escurralo sobre servilletas de papel y separelo. Dore las piezas de conejo una por una en la grasa del tocino y luegocoloquelo en una cacerola o en un traste para horno de 10 tazas de capacidad . Agregue cebolla, pimiento verde y ajo a la misma sarten donde frío el tocino yvierta el vino en ella. Cuézalo moviendo y aplastando los ajies hasta que esté ligeramente espeso (unos 5 min) Afregue la sopa crema de hongos, la pimienta y el tomillo
moviendo en forma constante. Hagalos hervir juntos. Sírvalo sobre el conejo y cubrfa la cacerola. Hornéelo durante una hora hasta que el conejo (a 3e50 gF) esté suave. Antes de servirlo desmenuce el tocino y esparzalo sobre el conejo y las verduras. Spirvalo con arroz

caliente con mantequilla o fideos.

Enviado por Monica Alejandra Aymale (roaymale@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **CONEJO - RILLETES O PATE - CONEJOS DE MONICA AYMALE**
Próxima Receta: **CONEJO A LA LECHE CONEJOS DE MONICA AYMALE**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CONEJO A LA LECHE CONEJOS DE MONICA AYMALE

```
CONEJO A LA LECHE CONEJOS DE MONICA AYMALE

Ingredientes:
 1 conejo tierno de 1 1/2 kgr.
1 trozo de manteca del volumen de una nuez
1 cebolla picada fino
harina
1 ltr. de leche
laurel y romero

Preparado:
  Se troza edl conejo, se lo lava, se lo seca y se pone en un a olla
de barro (¿tenés?), con la manteca y la cebolla. Se dora ligeramente
y luego se espolvorea con hjarina. Se cubre todo con lecho yt se
adiciona un poco de laurel y romero Se tpa bien la olla para que
hierva durante una hora y media, hasta que se espese la salsa
Servir y
chuparse los dedos.

Enviado por Monica Alejandra Aymale (roaymale@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **CONEJO A LA CACEROLA- CONEJOS DE MONICA AYMALE**
Próxima Receta: **CONEJO A LA MOSTAZA - CONEJOS DE MONICA AYMALE**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CONEJO A LA MOSTAZA - CONEJOS DE MONICA AYMALE

CONEJO A LA MOSTAZA - CONEJOS DE MONICA AYMALE

Ingredientes:
1 conejo de 1,5 kgr.
mostaza
150 gr. de crema de leche
sal y pimienta

Preparado:
Untar los trozos de conejo (o el conejo entero) con la mostaza.
Cocinar al horno 20 minutos por cada 500 gr.de peso del conejo
Agregar la crema al momento de servir en la fuente caliente

Enviado por MONICA AYMALE (roaymale@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **CONEJO A LA LECHE CONEJOS DE MONICA AYMALE**
Próxima Receta: **CONEJO AL DISCO - CONEJOS DE MONICA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CONEJO AL DISCO - CONEJOS DE MONICA

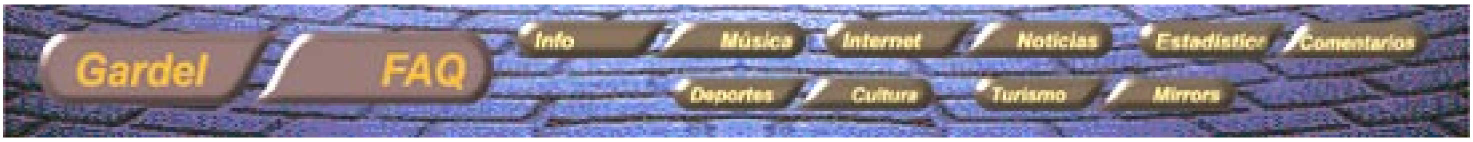
CONEJO AL DISCO - CONEJOS DE MONICA

Ingredientes:
2 conejos medianos (1,750 kg.c/u)
1 kgr.de cebolla
ajo, 2 cabezas
3/4 kgr. de pimiento morron rojo
1 litro de cerveza

Preparado:
Trozar los conejos en trozos pequeños
Poner en el disco 1/2 litro aceite y dorar el conejo.
Cuando está bien dorado retirarlo y colocarlo en una fuente en espera.
Retirar la grasa del disco y limpiar bien
Colcar en el disco unos 50 cc de aceite, picar la cebolla y el pimiento y rehozarlo en el aceite hasta que estén bien dorados.
Agregar el pollo y la cerveza (para cubrir) Cocinar a fuego lento, agregando cerveza a medida que se seca. Con todo bien cocido y el jugo de lo incorporado consistente, se sirve acompañado con bien vino
blanco de Río Negro

Enviado por MONICA AYMALE (roaymale@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **CONEJO A LA MOSTAZA - CONEJOS DE MONICA AYMALE**
Próxima Receta: **CONEJO COCIDO - CONEJOS DE MONICA AYMALE**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CONEJO COCIDO - CONEJOS DE MONICA AYMALE

CONEJO COCIDO - CONEJOS DE MONICA AYMALE

Ingredientes:
 1/2 taza de harina
1 1/2 cucharaditas de hojas de tomillo despedazadas
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de sal de cebolla
1/2 cucharadita de sal de apio
1/2 cucharadita de pimienta
2 conejos en piezas
1/4 taza de manteca
1 taza de agua

Preparado:
  Ponga la harina y las especias en una bolsa de plástico. Adicione las pieza de conejo, revolviendo bien para que se imprengnen en la mezcla de harina y especias. Caliente la manteca en la cacerola. Agregue el conejo, dorándolo por todos lados. Agregue agua, cúbralo y
déjelo hervir hasta que esté suave También se puede hacer más espeso el líquido para obtener una sabrosa salsa. Se gusta de servirlo en verano converduras de estación Hay quienes gustan de adicionarle tomillo para mejorar aún más su sabor.

Enviado por MONICA AYMALE (roaymale@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **CONEJO AL DISCO - CONEJOS DE MONICA**
Próxima Receta: **CONEJO CON CIRUELAS SECAS-CONEJOS DE MONICA AYMALE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CONEJO CON CIRUELAS SECAS-CONEJOS DE MONICA AYMALE

```
CONEJO CON CIRUELAS SECAS-CONEJOS DE MONICA AYMALE

Ingredientes:
 1 conejo de 1,5 kgr.
30 gr. de manteca
150 gr. de tocino
10 cebollas chicas
1 cucharada sopera de harina
15 a 20 ciruelas secas (remojarlas en té)
1/2 botella de vino tinto (vinos finos de Río Negro por supuesto)
1/2 vaso de aguardiente
tomillo, sal, pimienta


Preparado:
  Trozar el conejo yrehogarlo en una olla de fondo espeso con la
manteca y el tocino. Agregar 1 vaso ded agua y la media botella de
vino tinot. Condimentar con el tomillo, la sal y la pimienta Tapar y
comer a fuego lento 2 horas Media hora antes de servir agregar las
ciruelas. Servir con papas hervidas.

Enviado por MONICA AYMALE (roaymale@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **CONEJO COCIDO - CONEJOS DE MONICA AYMALE**
Próxima Receta: **CONEJO CON DURAZNOS CONEJOS DE MONICA AYMALE**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CONEJO CON DURAZNOS CONEJOS DE MONICA AYMALE

CONEJO CON DURAZNOS CONEJOS DE MONICA AYMALE

Ingredientes:
1 conejo de 1,5 kgr.
1,5 kgr. de duraznos (o 1 lata grande) manteca
2 del. de vino blanco seco (de Rio Negro)
1 cucharada sopera de azúcar
1 cucharada sopera de vinagre.
1 cucharada sopera de maizena

Preparado:
Dorar el conejo trozado con manteca en una olla de fondo espeso. Sazonar, agregar el vino blanco, el vinagre, el azúcar y la maizena diluída. Tapar y dejar a fuego lenta 30 minutos Pelar los dujranos. Cortar en pedazos y rehogarlos en una sartén con manteca (si es una lata ponerlos escurridos, directamente con el conejo 10 minutos antes del fin de la cocción) Cuando el conejo está cocido, servirlo con los duraznos. Se puede agregar unos trozos de durazno durante la cocción del conejo.

Enviado por Monica Alejandra Aymale (roaymale@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **CONEJO CON CIRUELAS SECAS-CONEJOS DE MONICA AYMALE**

Próxima Receta: **CONEJO CON SIDRA Y MANZANAS-CONEJOS DE MONICA AYMALE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

CONEJO CON SIDRA Y MANZANAS-CONEJOS DE MONICA AYMALE

```
CONEJO CON SIDRA Y MANZANAS-CONEJOS DE MONICA AYMALE

Ingredientes:
 l conejo de 1,5 kg. trozado
l botella de sidra seca de Rio Negro
l cebolla picada muy fina
Cognac
Crema de leche 1/4 taza
Sal, pimienta
Manzanas de Rio Negro (2 pór persona)

Preparado:
  Rehogar los trozos (chicos)del conejo.
Flamear con el cognac.
Agregar la cebolla picada, 1 vaso de sidra y cocer 1/2 hora
removiendo.
Cubrir con la sidra que aueda.
Agregar las manzanas peladas y cortadas, condimentar y cocer
(tapado)
1/2 hora. Colocar la carne y la fruta en una fuente. AGregar la c
rama y dos cucharadas soperas de cognac a la salsa de cocción (fuego
apagado) y verter sobre la carne.

Ah.. las manzanas granny smith (verdes que le dicen)

Enviado por Monica Aymale (roaymale@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **CONEJO CON DURAZNOS CONEJOS DE MONICA AYMALE**
Próxima Receta: **CONEJO FRITO DORADO CONEJOS DE MONICA AYMALE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CONEJO FRITO DORADO CONEJOS DE MONICA AYMALE

CONEJO FRITO DORADO CONEJOS DE MONICA AYMALE

Ingredientes:
 1 conejo para freir, en piezas
1/2 taza de harina
1 1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta
manteca

Preparado:
  Humedcezca la carne de conejo. deje que escurra, pero que no se seque. Ponga la harina y condimiento. Coloque las piezazs en una cacerola que contenga manteca o mergarina, dorándolo por todos lados.
Reduzca el calor, cubra la cacerola y mantengala con el calor durante
40 o 50 minutos, hasta que se suavice. Para undorado de la carne, destápelo durante los últimos 10 o 15 minutos.

Enviado por MONICA AYMALE (roaymale@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **CONEJO CON SIDRA Y MANZANAS-CONEJOS DE MONICA AYMALE**
Próxima Receta: **CONEJO TOSTADO "FRITO AL HORNO"-CONEJOS DE MONICA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CONEJO TOSTADO "FRITO AL HORNO"-CONEJOS DE MONICA

```
CONEJO TOSTADO "FRITO AL HORNO"-CONEJOS DE MONICA

Ingredientes:

2 tazas de papas fritas finamente molidas
1 huevo bien batido
1/4 taza de manteca o margarina
1 conejo asado en parrilla cortado en piezas

Preparado:
  Asar un conejo en la parrilla, cortado en piezas

Sumerjir el conejo, ya asado, en huevo batido, luego recubrir con
las
papas fritas . Derretir la manteca o margarina en una fiente
extndida. Colocar las piezas del conejo en la fuete y hornear
durante
30 minutos. Voltee el conejo y hornee otros 30 minutos o hasta que
esté bien cocido. Lo que Ud obtiene es conejo frito sin tanta grasa

Enviado por Monica Alejandra Aymale (roaymale@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **CONEJO FRITO DORADO CONEJOS DE MONICA AYMALE**
Próxima Receta: **CONGELADO DE LIMON (POSTRE)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CONGELADO DE LIMON (POSTRE)

CONGELADO DE LIMON (POSTRE)

Ingredientes:
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
el jugo de 4 0 5 limones medianos
1 caja de galletas de dulce Maria

Preparado:
Se mete la leche evaporada en el refrigerador por espacio de 1/2 hora. Luego se la pone en un bowl o recipiente hondo para batirla hasta que tenga una consistencia cremosa. Luego se le agrega la leche condensada y se sigue batiendo hasta que la mezcla este uniforme. Se añade el jugo de los limones, 4 0 5 dependiendo del gusto por lo acido. Se continua batiendo hasta que todo este uniformemente mezclado. Finalmente se muelen las galletas en el procesador. Poner la mitad de las galletas molidas en un molde de 22x22cm. Se cubre bien el molde con la primera capa de galletas, luego se vierte la mezcla de las leches y finalmente se cubre con otra capa de galletas molidas. Se lleva al congelador. Cuando este listo se lo deja unos pocos minutos afuera para que ablande un poco y luego se corta en pedazos y se sirve. Es delicioso!

Enviado por Ginna Moreno (ginnalentejina@hotmail.com)

Receta anterior: **CONEJO TOSTADO "FRITO AL HORNO"-CONEJOS DE MONICA**
Próxima Receta: **CONGRIO CON SALSA DE LIMóN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

CONGRIO CON SALSA DE LIMóN

CONGRIO CON SALSA DE LIMóN

Ingredientes:
 (para 4 personas)
800 grs. de congrio (o lenguado)
aceite de oliva
3 limones
50 grs. de manteca
500 cc. salsa blanca (leche, manteca, harina, maicena, queso rallado y sal)
1 cda. de sal y pimienta negra a gusto
1 kg. de papas
tomillo y salvia disecados

Preparado:
  Pelar y cortar las papas en rodajas, llevarlas a horno fuerte con sal, aceite hasta que esten bien doradas. Sellar los filet de congrio
con aceite de oliva en sartén. Salsa de limón: colocar en un jarro la manteca hasta que se derrita y agregarle el jugo de los tres limones con una pizca de sal. Colocar en una fuente para horno los filetes de congrio. Condimentar con tomillo y salvia, y agregarle la salsa de limón. Llevar a horno caliente por 10 min. Luego agregar la salsa blanca y continuar la cocción por 5 min. más. Servir en plato junto con las papas rociadas con el resto de salsa. A chuparse los dedos.

Enviado por ores (ores7@icqmail.com)

Receta anterior: **CONGELADO DE LIMON (POSTRE)**
Próxima Receta: **COQUITO DE NAVIDAD A LA NENA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

COQUITO DE NAVIDAD A LA NENA

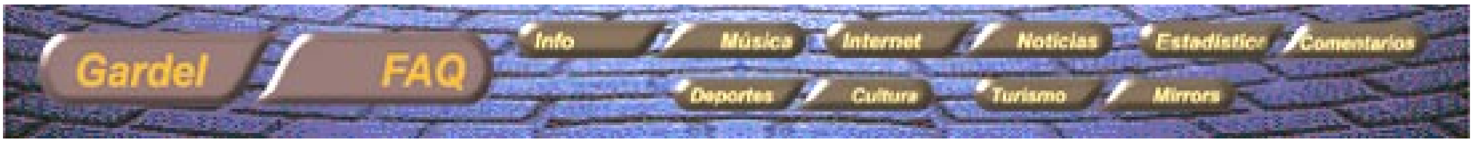
```
COQUITO DE NAVIDAD A LA NENA

Ingredientes:
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
8 onz. de leche fresca (de vaca)
3 yemas de huevo
vainilla a gusto
canela en polvo a gusto
1 litro de ron blanco (Bacardi)

Preparado:
  Mezclar todos los ingredientes y batirlos bien.
Luego pasarlo por un colador, para evitar los grumitos de el huevo.
Servir frio. Despues de varios dias sabe mucho mejor.....Salud!

Enviado por Abigail Freytes (GT3000CT@aol.com)
```

Receta anterior: **CONGRIO CON SALSA DE LIMóN**
Próxima Receta: **CORANZONCITOS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CORANZONCITOS

```
CORANZONCITOS

Ingredientes:
1/2  Kilo de corazon de pollo
1   Cucharadita de sal
1/2  Cucharadita de pimienta
100ml Vino tinto
1   Cucharadita de polvo de ajo
50ml Salsa Inglesa


Preparado:
Echar en la sarten los coranzocitos y tapar, a fuego lento dejar 10
min.
Agregar todos los ingredientes y dejar durante 5 min.
quitar el liquido formado por la cocion, levantar el fuego a gusto,
y
fritar hasta que este bien dorados (no agregar acite), salar si es
necesario

servir bien caliente, se puede acompañar con arroz o pure de papas,
o
servir con picadas.

Enviado por Ricardo Manuel Martinez Villetti (ricana@starmedia.com)
```

Receta anterior: **COQUITO DE NAVIDAD A LA NENA**

Próxima Receta: **CORDERITO PATAGONICO A LA PARRILLA DE PATRICIA AYMALE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

CORDERITO PATAGONICO A LA PARRILLA DE PATRICIA AYMALE

```
CORDERITO PATAGONICO A LA PARRILLA DE PATRICIA AYMALE

Ingredientes:
 1 CORDERITGO PATAGONICO DE 6 A 9 KGR.
(los corderitos patagonicos de ese peso son sumamente tiernos)
PEDIRLOS
CON RIÑON CUBIERTO (que es el corderito que tiene los riñoncitos
cubierto de grasa blanca, los mas gorditos)
ajo
perejil
aji picante
sal
limon

Preparado:
  se abre el corderito (ya te lo venden asì) por el centro, y se lo
coloca sobre una mesada para frotarlo bien con el menjunge (hecho
con
bastante perejil, ajo a gusto, sal, poco aji picant y bastant limon,
todo bien molido y revuelto en un bols en cantidades importantes. Se
lo refriega, deciamos, con el preparado y eso serà todo el
condimento
necesario. Tener en cuenta que donde esta la carne sin el cuerito el
condimiento entra mejor. Se prepara la parrilla con brasas suaves, y
se coloca el corderito boca abajo(el cuerito para arriba), se lo asa
lentamente, colocando más brasa en la parte de los cuartos (que Ud.
puede mechar con ajo si es bien pulposo), si desea puede colocar
unas
```

chapas chicas sobre los cuartos delanteros y traseros (nunca sobre el costillar), esto se hace para compensar el grosor de la carne en esos lugares, contra la parte central delgada. El cordero debe estar en la parrilla aproximadmente 3 horas en total, se da vuelta no màs de 3 veces, debiendo finalizar con las costillas hacia abajo, de forma que se pueda servir bien caliente. Cuando Ud. tome los cuartitos con los dedos y se separe la carne del hueso està listo, se deja dorar y listo. Se sirve con una ensaladita de pepinos bien condimentados con limon y una de lechuga fresca en trozos grandes. A disfrutar.

Enviado por AYMALE PATRICIA (ali_rosenthal@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **CORANZONCITOS**
Próxima Receta: **CORDERO A LA INGLESA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CORDERO A LA INGLESA

```
CORDERO A LA INGLESA

Ingredientes:
1 pierna de cordero (New Zeland)
2 dientes de ajo
1 cda de aceite de oliva
sal de grano al gusto
1 kilo de papas cambray (de las pequeñas)
Salsa de menta:
1 manojo de hojas de menta (2 tazas)
1/2 taza de vinagre de manzana
1 cucharada de azucar

Preparado:
  Barnizar la pierna con la mezcla del aceite y el ajo picado; poner
al horno medio por 4 horas. Hervir las papas, agregarlas a las 2
horas de haber puesto la pierna y agregar la sal de grano al gusto.

Salsa de menta:
Tomar las hojas, licuar con el vinagre y azucar.
Para acompañar:Vino tino obligatorio y un buen conversador

Enviado por Arturo Morlet (morletba@imp.edu.mx)
```

Receta anterior: **CORDERITO PATAGONICO A LA PARRILLA DE PATRICIA AYMALE**
Próxima Receta: **COSTILLAS DE CERDO A LA PARRILLA**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

COSTILLAS DE CERDO A LA PARRILLA

```
COSTILLAS DE CERDO A LA PARRILLA

Ingredientes:
Uno o dos costillares de lechon.
Ajo
Oregano
Laurel
Azucar morena (o blanca, si no hay)
Sal
Pimienta (prefiero la blanca)

Preparado:
  Lo mas importante de esta receta es el preparado de los
costillares, ya que muchos se quejan que la mayoria de la carne
queda
pegada al hueso y es dificil comerla. Para evitar esto, hay que
colocar las costillas sobre la mesa, hacia arriba, y cuidadosamente
pelar un poquito del cuero o membrana que las recubre, y despues
estirar todo hasta sacarlo completamente y descartarlo. Lo mas facil
es separar la piel cerca de donde cortaron el hueso, y luego
agarrarla
con una toalla de papel, para que no se te resbale de los dedos.
Este
es el secreto de esta receta! Luego, frotar el costillar con
bastante
azucar, sal, pimienta, ajo picadito, oregano, romero(si te gusta)
Poner la carne en una bandeja, agregar un chorrito de agua, y cubrir
con papel de aluminio. Mandar al horno, a 300 grados, por mas o
menos
media hora. Tener la parrilla lista, como para un asadito, y mandar
```

```
el costillar a la parrilla hasta que se dore completamente por los
dos
lados. La grasita te queda como chicharron, y si no tenes quidado,
las costillas se te separan del hueso!!!! Queda INCREIBLEMENTE
sabroso. A disfrutar!

Enviado por Alex Petrovich (peron1solo@sbcglobal.net)
```

Receta anterior: **CORDERO A LA INGLESA**
Próxima Receta: **COSTILLITAS DE CERDO EN SALSA BBQ**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

COSTILLITAS DE CERDO EN SALSA BBQ

COSTILLITAS DE CERDO EN SALSA BBQ

Ingredientes:
2 kg de costilla de cerdo
1 cebolla partida en cuatro
1 cebolla finamente picada
el jugo de 10 limones
3 cucharadas de salsa inglesa
2 tazas de salsa catsup
1 vaso de vino blanco
3 cucharadas de chile piquin molido
1/2 barrita de mantequilla
1 diente de ajo
sal y pimienta al gusto

Preparado:
Se ponen a coser las costillitas con la cebolla y el ajo con un poco de sal, y ya que estan blanditas se escurren y se bañan con la siguiente salsa.

SALSA:
En un recipiente se exprimen los limones se agrega la cebolla finamente picada, el chile piquin,la mantequilla la salsa catsup y la
salsa inglesa y el vaso de vino blanco, la sal y la pimienta y se incorpora todo.

En un plato de loza refractaria previamente enmantequillado se acomodan las costillitas y se bañan con la salsa y se meten al

horno a
350º por 20 minutos y se bañan cada 5 minutos con la salsa sobrante

ALEX

Enviado por Jose Alejandro Aguirre Santa Rita (janos465@terra.com.mx)

Receta anterior: **COSTILLAS DE CERDO A LA PARRILLA**
Próxima Receta: **CREM BRULEE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CREM BRULEE

```
CREM BRULEE

Ingredientes:
500 CM³ DE CREMA.
500 CM³ DE LECHE.
5 HUEVOS DE HUEVO.
150 GR DE AZUCAR.
1 TAPA DE ESCENCIA DE VAINILLA.


Preparado:
  Poner la leche y la crema al fuego y antes de hervir retirar.tener
los huevos ya batidos con el azucar,no batir mucho,a mano esta
bien.
todos los ingredientes incluyendo la vainilla,(no antes por que se
evaporaria). colarlo 2 veses,y servirlo en pequenios rcipientes y
llevar al horno moderado 90 minutos. el punto justo es cuando tiene
un pequeño oleaje en la superficie pero a la vez esta cuajado. puede
hacerse a baño maria en este caso tapar con papel metalico la
superficie.

Enviado por MARIANO A. (ROCKBOTTON@HOTMAIL.COM)
```

Receta anterior: **COSTILLITAS DE CERDO EN SALSA BBQ**
Próxima Receta: **CREMA DE APIO**
[Volver al índice de Recetas]

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CREMA DE APIO

```
CREMA DE APIO

Ingredientes:
2 cdas. de mantequilla o margarina
1 apio en rebanadas
1/2 cebolla en rebanadas
1/2 litro de caldo de pollo
4 cdas de harina
2 tazas de leche
4 onz. de tocino finamente picado
sal, pimienta, nuez moscada

Preparado:
  PREPARACION:
Acitrone o fría en la mantequilla el apio y la cebolla, añada el
harina y deje freir por un momento, agregue el caldo poco a poco y
moviendo constantemente( para que no se formen grumos) deje hervir
por
10 minutos. saque del fuego, dejar refrescar y licue esta
preparación, luego cuele la preparación y regrese a la cacerola
(olla)
y agregue la leche. sazone con sal, pimienta y nuez moscada, deje
hervir por 3 minutos a fuego lento . por aparte freir el tocino (sin
aceite) agregue a la crema al momento de servir con un poco de apio
finamente picado. rinde aproximadamente 6 porciones.

Enviado por monica alvarado de cruz (vinicio007@tutopia.com)
```

Receta anterior: CREM BRULEE
Próxima Receta: CREMA DE ATUN PARA UNTAR (O PARA SANDWICHES)
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CREMA DE ATUN PARA UNTAR (O PARA SANDWICHES)

```
CREMA DE ATUN PARA UNTAR (O PARA SANDWICHES)

Ingredientes:
 Atun
Apio
limon
mayonesa

Para sandwiches: acompaña bien a hojas de lechuga fresca con una
pizca de sal y limon, a queso, a jamon, o a lo que quieran!


Preparado:
  Poner el atun y el apio en la procesadora para que quede como una
pasta (o picar el atun y el apio bien chiquitos y mezclarlos)
Agregarle jugo de limon, mezclarle mucha mayonesa y listo. Es ideal
en verano, para hacer sandwiches o para untar.

Enviado por lorena (ldonato@tycsports.com.ar)
```

Receta anterior: **CREMA DE APIO**
Próxima Receta: **CREMA DE BERENJENAS**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CREMA DE BERENJENAS

```
Crema de Berenjenas

Para preparar un plato hondo:

2 Berenjenas grandes
2 yemas de huevo cocidas
mayonesa y sal a gusto

Cocinar las berenjenas en horno bien caliente hasta
que se les arrugue la piel y esten blanditas adentro,
pero muy importante: pincharlas con un tenedor para
que no exploten. Y ojo que si se cocinan mucho pueden
quedar amargas!
Dejar enfriar un poco, sacarles la piel y pisar bien,
mezclar con las yemas tambien pisadas y agregarle
mayonesa hasta que quede cremosa. Comer fria o natural.

Queda super como dip, con galletitas de agua, papas
fritas, milanesas o sola a cucharadas, glup!
Bon apetit :-P
```

Receta anterior: **CREMA DE ATUN PARA UNTAR (O PARA SANDWICHES)**
Próxima Receta: **CREMA DE CALABACíN**
[Volver al índice de Recetas]

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CREMA DE CALABACíN

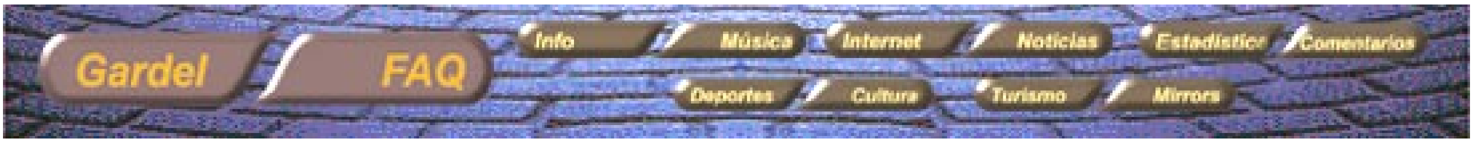
```
CREMA DE CALABACíN

Ingredientes:
 3 calabacins medianos
2 lonchas de queso suave
20 cl de nata líquida

Preparado:
  Se pelan los calabacines y se ponen en agua hirviendo con sal
hasta
que estén blandos.Una vez cocinados se retira el agua dejándo un
poco
y se mezcla con las lonchas de queso y la nata líquida. Se pasa la
batidora y listo (ES DELICIOSO)

Enviado por June lopez (biotzak@navegalia.com)
```

Receta anterior: **CREMA DE BERENJENAS**
Próxima Receta: **CREMA DE CHILE POBLANO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CREMA DE CHILE POBLANO

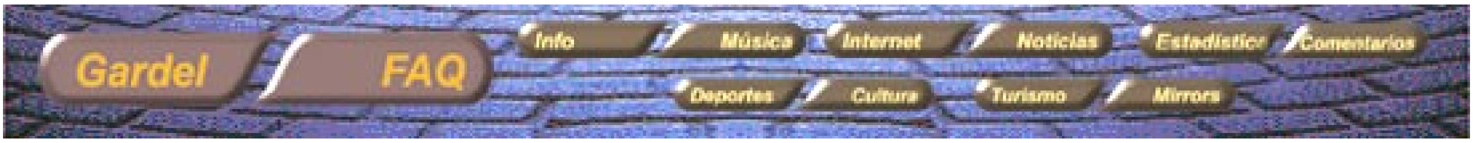
CREMA DE CHILE POBLANO

Ingredientes:
6 Chiles poblanos
1/2 Cebolla en trozos
2 Dientes de ajo
300 Gr. queso manchego rayado
2 Cuch. consome
1 Lt. de leche
1 Cuhc. de aceite
100 Gr. panela en cuadritos (opcional).

Preparado:
En una saten con aceite caliente, acitrone la cebolla y el ajo. Agregue los chiles, reserve uno para adornar. Sasone con el consome. Licue todo, con la leche y el queso. Pongalo afuego lento 3 min. Sirva bien caliente. El chile corestante cortelo en tiras y agreguelo a la crema. Sirva con trocitos de pan.

Enviado por lizeth gracia encinas (fiush_ita@yahoo.com)

Receta anterior: **CREMA DE CALABACíN**
Próxima Receta: **CREMA DE PAPAYA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CREMA DE PAPAYA

```
CREMA DE PAPAYA

Ingredientes:
1/2 papaya gde (o 1 ch)
1/4 lt helado de vainilla
licor de casis

Preparado:
  se bate el helado y la papaya y se mete al refrigerador
(heladera),
  una vez frio se sirve y se rocia con el licor.

Enviado por Isabel de Mateo (idemateo@hotmail.com)
```

Receta anterior: **CREMA DE CHILE POBLANO**
Próxima Receta: **CREMA FLORA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CREMA FLORA

```
CREMA FLORA

Ingredientes:
 6 huevos
1 taza de azucar
1 pote de crema de leche
escencia de vainilla (a gusto, para mi una cucharadita)

Preparado:
  Se separan las claras de las yemas y se baten las claras a punto
de
nieve, estan listas cuando se haga un copito. Luego se baten las
yemas por separado con el azucar hasta que queden amarillo bien
clarito, se le agrega la esencia de vainilla y luego se le agrega la
crema de leche. Se bate un par de minutos mas y luego se mezcla con
las claras con movimientos envolventes, sin que se baje mucho la
crema. Todo este preparado se pone en un molde y luego en el freezer
por unas tres horas aproximadamente. Servir con una cuchara
sumergida
en agua.

Enviado por Andrea Dragona (asantafe@yahoo.com)
```

Receta anterior: **CREMA DE PAPAYA**
Próxima Receta: **CREMA PASTELERA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CREMA PASTELERA

```
CREMA PASTELERA

Ingredientes:
Leche        1 litro
Azúcar        250 grs.
Chaucha de vainilla 1
Maicena       80 grs.
Yemas        12

Preparado:

Poner al fuego ½ litro de leche con la chaucha de vainilla, hasta
que
hierva, retirar del fuego y sacar la chaucha. Mezclar el azúcar con
la maicena y agregar las yemas, mezclar bien sin batir. Agregar la
leche tibia y mezclar, incorporar el resto de la leche, y llevar
nuevamente al fuego, hasta que hierva, retirar y enfriar.

Enviado por Nicolas Bruera (nbr@terra.com)
```

Receta anterior: **CREMA FLORA**
Próxima Receta: **CREME BRULEE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

CREME BRULEE

```
CREME BRULEE

Ingredientes:
6 yemas de huevo
6 cucharadas de azucar
2 tazas grandes de Heavy Cream y
una cucharadita de vainilla.


Preparado:
  Se mezclan el azucar y las yemas por un lado, en una
cacerola se calienta la crema pero no se hierve se agrega esta
crema a la preparacion de a poco y se bate a mano. Horno a
325 y se pone la mezcla final en recipientes resistentes para
horno a bano Maria por 50 minutos aprox.

Se ponen en la heladera y antes de servir se agrega azucar en
la superficie del creme y se pone al horno para que se
caramelize el azucar (consejo no ponerse a hablar cuando la
creme esta en el horno)

Enviado por martin aleman (maleman580@hotmail.com)
```

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CREPAS DE CANELA CON CAJETA Y NUEZ

```
CREPAS DE CANELA CON CAJETA Y NUEZ

Ingredientes:
4  Cucharadas de Harina
1  Huevo
1/2 Cucharadita de canela molida
2  Cucharadas de azucar
1/4 Taza de leche (Fresca)
1  Taza de Nuez Picadita
  Cajeta al gusto

Preparado:
  Poner en la licuadora el Harina, el huevo, la canela, el azucar y
la leche, licuar hasta que quede una mezcla suave y un poco
liquida....

Engrasar un sarten con un poco de mantequilla y vaciar la mescla
poco
a poco hasta llenar todo el fondo del sarten, formando una tortilla
delgadita ( El sarten tiene que estar a fuego lento).... Voltear
hasta que quede bien cocido.. Untar la cajeta en la mitad de la
crepa
agregar nuez y doblar la crepa formando un triangulo, una vez
doblada,
poner mas cajeta encima y trocitos de nuez ( acompañar con helado de
vainilla si gusta). Tambien se puede sustituir la cajeta con leche
dulce.

Enviado por Karla Cons (karlacons@yahoo.com)
```

Receta anterior: **CREME BRULEE**
Próxima Receta: **CREPES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CREPES

```
CREPES

Ingredientes:
huevos (2)      110 g
leche o cerveza   250
harina tamizada   125 g
manteca noisette   20 g
sal          5 g
opcional:hiervas   c/n

Preparado:
Tamizar la harina con la sal en un bol y agregar los huevos.

Incorporar la mitad de la leche y mezclar hasta obtener una pasta
lisa.

Agregar le resto de la leche y la manteca noisette.

?Csmo se hace la manteca noisette?

Se funde manteca en una sarten, cuando la manteca empieza a
"chillar"
y se dora, tendra un aroma a avellanas, la retiro del fuego, y la
incorporo

Dejo reposar 2 horas (heladera).

SECRETO:
Para que la pasta de crjpes sea de calidad
la cantidad de liquido debe ser el doble.
```

Ej. 250 leche
125 harina

Enviado por gonzalo g. aita (laloaita@hotmail.com)

Receta anterior: **CREPAS DE CANELA CON CAJETA Y NUEZ**
Próxima Receta: **CREPES ESPECIALES (POSTRE)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CREPES ESPECIALES (POSTRE)

CREPES ESPECIALES (POSTRE)

Ingredientes:
Son riquísimos, rinden bastante y además son frios. Quedan espectacular para servir como postre en una buena cena con invitados.

Para los Crepes:
250g. de harina
1 pizca de sal
2 cucharadas de azúcar
3 huevos
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 cucharadita de ralladura de limón ó de naranja
600 cc. de leche
50g. de manteca fundida

Para el Relleno:
250cc. de leche
Ralladura de una naranja ó limón
1 huevo y 1 yema
4 cucharadas de azúcar
1 cucharada de fécula de maiz (maizena)
Medio frasco de mermelada de damascos u otra fruta.

Salsa de Limón:
1 lata de leche condensada
Jugo y ralladura de 1 limón
200cc. de crema de leche
2 cucharadas colmadas de azúcar

Preparado:
Para hacer los crepes: mezclar bien los ingredientes, dejar reposar 1 hora y hacerlos como de costumbre.

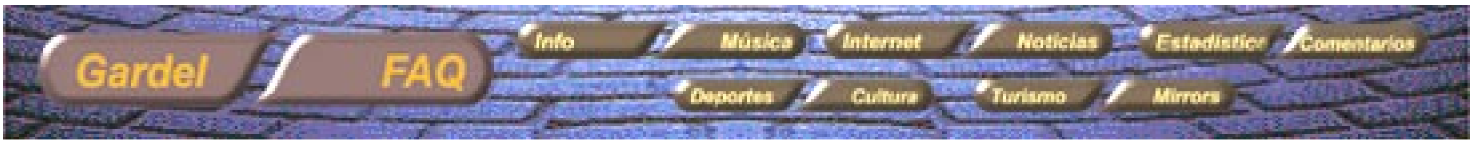
Para el relleno: Hervir la leche con la rayadura. Aparte mezclar el huevo y la yema con el azúcar y la maizena; verter la leche hirviente
y llevar al fuego: revolver hasta que espece. Retirar y enfriar.
Mezclar con la mermelada. Rellenar los crepes con esta mezcla.

Para la salsa de limón: Mezclar la leche condensada con el jugo y la ralladura de limón y la crema de leche previamente batida con el azucar. Unir bien y llevar a la heladera hasta el momento de servir los crepes.

Nota: poner poco relleno a los crepes, poner la salasa por arriba o al costado del crepe y espolverear con azúcar impalpable arriba de la
salsa.

Enviado por Gimena Abraham (gimena25@terra.com.ar)

Receta anterior: **CREPES**
Próxima Receta: **CREPES EXQUISITOS CON SALSA ROSA - POR VANESA KAUFMAN**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CREPES EXQUISITOS CON SALSA ROSA - POR VANESA KAUFMAN

CREPES EXQUISITOS CON SALSA ROSA - POR VANESA KAUFMAN

Ingredientes:
Para los crepes:
Harina: 250 grs.
Leche: 500 c.c.
3 huevos
Aceite: un chorrito (1/2 tasa aprox.)
sal: una pizca
cibulette: a gusto- cortadita (de no tener usar cebolla de verdeo)

Para el relleno de ricota:
Ricota: 1/2 kilo
muzarella: 500 grs.
queso rallado: 150 grs.
jamón cocido: 200 grs.
1 yema
albahaca: hojitas cortaditas con la mano
1 cebolla- 1/2 morrón - sal,pimienta y nuez moscada

Preparado:

Para la masa de las crepes: en un bol mezclamos la harina con los huevos y vamos incorporando la leche mezclando continuamente (de hacerse grumos mezclar un poco con batidora y pasar por tamiz a otro bol), hechamos el chorro de aceite, la sal y la cibulette o cebolla de
verdeo cortadita. dejamos descansar la masa en la heladera de 1 hs.

a 1 hs. 1/2

Mientras tanto, realizamos el relleno:
En una sartén rehogamos la cebolla con el morrón-picados, y en un bol
los mezclamos con la ricota,muzarella cortadita en trozos, el queso rallado, el jamón,la albahaca, la yema,y condimentamos con sal, pimienta y nuez moscada Luego procemos a realizar las crepes, utilizando una sartén adecuada para panqueques y colocando un trocito
de manteca en la sartén para que no se peguen. Una vez listas las rellenamos y acomodamos en una placa para horno aceitada o con un pocquito de salsa para y le colocamos la salsa (ver sujerencia debajo)
cubriéndolas y las espolvoremos con queso rallado. Colocamos al horno
unos 10 minutos hasta que se gratinen.

Sugerencia de salsa:
Salsa rosa con champignones:
1 lata de puré de tomates
200 c.c. de crema
1 lata de champignones
2 dientes de ajo
1/2 morrón rojo
aceite, orégano, sal, azúcar, pimienta.

En una sartén rehogamos el morrón picado y a los 3 minutos aprox. incorporamos el ajo picado luego hechamos la salsa de tomates y los condimentos (una cucharadita de azucar para la acidez del tomate), un
chorro de aceite,sal, pimienta, orégano.. lo dejamos unos 10 minutos a fuego medio, revolviendo de vez en cuando,luego agregamos los champignones y por último la crema. Es un manjar y con los crepes ni les cuento!

Secretito:para realizar unos exitosos crepes, al igual que canelones debemos saber que siempre llevan de la proporción total de leche, la mitad de harina (ej. 500 c.c. de leche- 250 grs. de harina)

Pueden realizar comentarios a mi dirección de mail, Saludos y buen provecho!
Vanesa

Enviado por Vanesa Kaufman (distrilim@sinectis.com.ar)

Receta anterior: **CREPES ESPECIALES (POSTRE)**
Próxima Receta: **CROQUETAS DE ARROZ**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CROQUETAS DE ARROZ

CROQUETAS DE ARROZ

Ingredientes:
1 taza de arroz
1 huevo
1/2 taza de leche
harina (cantidad necesaria)
sal a gusto
aceite para freir

Preparado:
Hervir el arroz hasta llegar a su punto justo. Colocarlo en un colador bajo el chorro de agua fría, escurrir bien y volcarlo en un bowl. Agregar sal, el huevo y la harina y batir con un tenedor, incorporar de a poco la harina hasta formar una pasta mas bien líquida (cuando se saca el tenedor debe chorrear un hilo espeso). Con una cuchara sopera se toma la preparación y con mucho cuidado se coloca en la sartén con aceita caliente, una vez que esta dorado de un lado se da vuelta del otro. Sacar y colocar en una fuente con papel para sacar el resto de aceite. Servir como entrada frío o caliente.

Enviado por Rossanna Alicia Giuliani de Casas (rossanna@fibertel.com.ar)

Receta anterior: **CREPES EXQUISITOS CON SALSA ROSA - POR VANESA KAUFMAN**

Próxima Receta: **CROQUETAS DE ATUN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CROQUETAS DE ATUN

```
CROQUETAS DE ATUN

Ingredientes:
 una lata de atun
cebolla en cuadritos
perejil
dos cucharadas de harina
sal al gusto
pimienta si se desea

Preparado:
poner el aceite de la lata de atun en un sarten y calentar la
cebolla
hasta que este transparente, en otro sarten calentar harina hasta
que
este cafe y desmenuzar el atun en ese mismo sarten, mover hasta
formar
el atun espeso, agregar perejil picado, cebolla y sal. Dejar enfriar
un poco y formar las bolitas o palitos en forma de croquetas.


Enviado por blanca rivas (blanca@teesa,celaya,com.)
```

Receta anterior: **CROQUETAS DE ARROZ**
Próxima Receta: **CROQUETAS DE ATúN**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CROQUETAS DE ATúN

```
CROQUETAS DE ATúN

Ingredientes:
*una lata de atún.
*dos papas o patatas medianas.
*dos huevos.
*pan molido.
*sal.
*pimienta molida.
*aceite o manteca.

Preparado:
  escurre el atún y lo vacía a un recipiente, las papas las pela,
las
  parte y las cuece, una vez cocidas, les quita el agua y las vacía
  al recipiente donde está el atún, y forma una masa, puede utilizar
  un moledor, para triturar la papa, una vez unidos estos
  ingredientes le agrega sal al gusto así como la pimienta, haga
  tortitas, que pasará en el huevo batido, para posteriormente pasar
  por el pan molido, una vez hecho lo anterior fría con aceite o
  manteca, hasta que estén doradas, quiteles con una servilleta
  absorvente el exceso de aceite y acompañelas croquetas con arroz y
  una ensalada de verduras.Es un platillo rico y económico.

Enviado por Diana Garzón de Valdivia (robidian@prodigy.net.mx)
```

Receta anterior: **CROQUETAS DE ATUN**

Próxima Receta: **CROSTATA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CROSTATA

CROSTATA

Ingredientes:
200 grs. harina
150 grs. manteca
3 huevos
200 grs. dulce de leche
150 grs. de coco rallado
300 grs de azúcar

Preparado:
Masa: unir la manteca con la harina hasta punto arena, batir un huevo y una yema aparte y agregarlo, unir todo bien y estirar la masa
en un molde enmantecado. Sobre la masa verter los 200 grs. de dulce de leche. Cubierta:mezclar el azúcar con el huevo y la clara, agregar
el coco, batir todo y verterlo sobre el dulce de leche. Cocinar al horno hasta que la cubierta se dore. Mucha suerte y que la disfruten tanto como nosotros

Enviado por MayraHelson (maypor11@hotmail.com)

Receta anterior: **CROQUETAS DE ATúN**
Próxima Receta: **CRUSTALE(MASITAS DE MIEL ITALIANAS)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CRUSTALE(MASITAS DE MIEL ITALIANAS)

CRUSTALE(MASITAS DE MIEL ITALIANAS)

Ingredientes:
300 CC. OPORTO
100 CC. AGUA
200 CC. ACEITE
1 CDA. EDULCORANTE
900 GRS. HARINA 0000
1,25 LTS.(APROX.)ACEITE P/FREIR
TERMINACION:
1 KG. MIEL
GRAJEITAS DE COLOR 25 GRS.

Preparado:
En un recipiente para fuego colocar el oporto,agua,aceite y edulcorante hasta que hiervan. en otro recipiente (grande),colocar la harina en forma de corona e ir agregandole los elementos previamente hevidos,mezclando con espatula (para no quemarse) una vez tibia esta preparacion,continuar mezclando con la mano hasta formar una masa suave.dejarla descanzar 15 minutos. luego estirar la masa con la mano en forma de tubos y cortarlo en tamaño de ñoquis grandes terminada dicha parte, proceder a freirlos(por tandas) en cacerola(c/aceite de freir) a fuego moderado una vez que toman color, retirarlos. terminacion: colocar la miel en cacerolita hasta que rompa el hervor,luego,ir poniendo por tandas los crustales cocidos. Retirarlos en aprox. 30 seg. ponerlos en fuentes para servir echandole las grajeitas

```
Enviado por juana maria roggiano (consultorio3@ciudad.com.ar)
```

Receta anterior: **CROSTATA**
Próxima Receta: **CUADRADOS INCREíBLES DE DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CUADRADOS INCREíBLES DE DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE

```
CUADRADOS INCREíBLES DE DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE

Ingredientes:

Masa
Yemas 1
Manteca 100 g.
Harina 125 g.
Azúcar 50 g.
Relleno
Dulce de leche Repostero 300 gr
Cubierta
Crema 100 cc.
Chocolate Semiamargo 130 g.
(opcional )Chocolate Rallado para espolvorear ó praliné de
almendras troceado.
molde cuadrado de 24 cm de lado enmantecado y enharinado



Preparado:
  Masa:
1- Precalentar el horno a temperatura media (170º C).
2- En un bol mezclar la manteca con el azúcar y la yema. Por último
incorporar la harina tamizada y unir.
3- Estirar la masa y colocarla sobre la base del molde .
4- Llevar al horno durante 20 minutos aproximadamente. Retirar y
dejar enfriar.
```

Relleno: Extender el dulce de leche sobre la masa precocida.

Cubierta: Colocar la crema de leche en una cacerolita. Calentar hasta que hierva. Retirar, agregar el chocolate picado y mezclar. Extender sobre el dulce de leche. OPCIONAL = Si se desea, espolvorear
con el chocolate rallado ó con praliné. Llevar a la heladera hasta que esté bien firme. Cortar cuadrados de 4 cm de lado. Y A DISFRUTARLOS !!!!!!

Enviado por maria celeste moreno (celfu@hotmail.com)

Receta anterior: **CRUSTALE(MASITAS DE MIEL ITALIANAS)**
Próxima Receta: **CUADROS DE GALLETITAS DE AGUA, AVENA Y CACAO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CUADROS DE GALLETITAS DE AGUA, AVENA Y CACAO

CUADROS DE GALLETITAS DE AGUA, AVENA Y CACAO

Ingredientes:

Cacao dulce 1 taza tamaño te
Azucar 2 tazas tamaño te
Avena arrollada tradicional 2 tazas de te
Leche 5 cucharadas
Manteca 200 gramos
Galletitas de agua 2 paquetes

Preparado:

1. Ponga en una cacerolita el cacao, el azúcar, la avena arrollada, la leche y la manteca

2. Revuelva con una cuchara de madera sobre fuego suave, hasta que la manteca se derrita y todo se transforme en una pasta humeda

3. Forre un molde tipo budín ingles nro 4 con papel impermeable

4. Extienda sobre el papel una capa de pasta de avena

5. Cubra la pasta con una capa de galletitas de agua, como si estuviera ambaldosando un patio. Una bien juntito a la otra . Si fuera necesario recórtelas para que ajusten bien

6. Cubra esa capa de galletitas con otra capa de relleno

7. Repita la operación (una capa de galletitas otra de relleno, etx)
hasta terminar con una capa de galletitas .

8. Estacione el molde en la heladera hasta el día siguiente . O en el congelador por dos horas.

9. Desmolde, retire el papel, corte en cuadraditos, y sirva en pirotines

Enviado por virginia (reina_boadicea@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **CUADRADOS INCREíBLES DE DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE**
Próxima Receta: **CUAJADA CON SABOR**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CUAJADA CON SABOR

```
CUAJADA CON SABOR

Ingredientes:
 una cuajada grande, clavos, canela, uvas pasas

Preparado:
SE LE ABREN SANJAS A LA CUAJADA SE COLOCA ADENTRO UN POCO DE
CLAVOS,UVAS PASAS Y CANELA SE LLEVA AL HORNO POR ALGUNOS MINUTOS Y
LISTO

Enviado por gutierrez salgado jeannette (gutiltda@andinet.lat.net)
```

Receta anterior: **CUADROS DE GALLETITAS DE AGUA, AVENA Y CACAO**
Próxima Receta: **CUCCHICCHIOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CUCCHICCHIOS

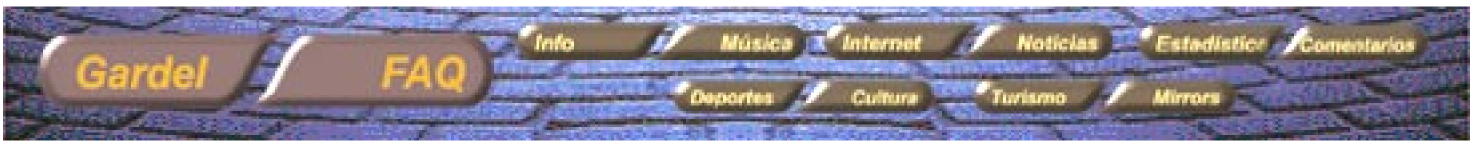
```
CUCCHICCHIOS

Ingredientes:
masa basica de pizza
queso provolone
aceite para freir

Preparado:
preparar la masa basica de la pizza, una vez obtenido el bollo,
separar bolitas del tamaño de una pelotita de golf, insertar en el
corazòn de cada bolita, trocitos de queso provolone, agruparlos en
una
fuente previamente aceitada, y mientras ir calentando el aceite en
una
sartèn, èste debe estar bien caliente, luego freirlos, y comer bien
calentitos, a gozarrrrr !!!!!!

Enviado por Silvia Gonzalez Arias (silviaega@hotmail.com)
```

Receta anterior: **CUAJADA CON SABOR**
Próxima Receta: **CULLURIELLI (MASA FRITA CALABRESA)**
[Volver al índice de Recetas]



Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CULLURIELLI (MASA FRITA CALABRESA)

CULLURIELLI (MASA FRITA CALABRESA)

Ingredientes:

Agua 125 cc
Harina 500 g
Levadura 20 g
Papas 500 g
Sal A gusto

Varios

Aceite para freír Cantidad necesaria
Azúcar Cantidad necesaria
Harina Cantidad necesaria

Preparado:

- Cocine las papas en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas.

- Cuele las papas, pele y redúzcalas a puré.

- En un bowl mezcle la harina con una pizca de sal y forme un hueco en
el centro.

- Añada la levadura en el hueco y agua tibia.

- Mezcle del centro hacia los bordes hasta disolver la levadura.

- Agregue más agua, el puré de papas y amase hasta formar un bollo de
masa lisa.

- Cubra con un lienzo y deje reposar en lugar tibio durante 2 horas.

- Tome porciones pequeñas de masa y enrolle sobre la mesada enharinada
hasta formar cordones.

- Una los extremos de los cordones de masa y forme roscas.

- Fría en abundante aceite caliente hasta que se vean doradas.

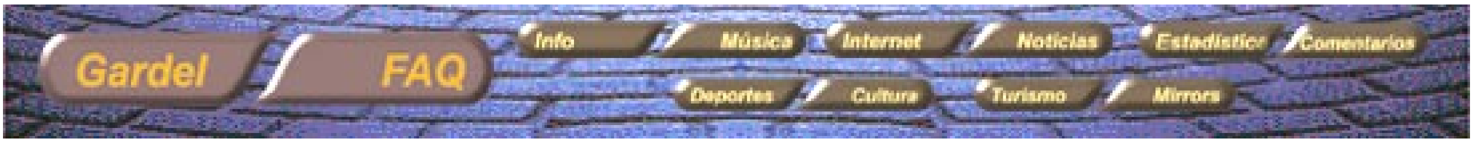
- Escurra sobre abundante azúcar.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Enviado por Virginia (reina_boadicea@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **CUCCHICCHIOS**
Próxima Receta: **CURANTO EN OLLA O "PULMAY"**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

CURANTO EN OLLA O "PULMAY"

CURANTO EN OLLA O "PULMAY"

Ingredientes:
 Receta para 6 personas
-1/2 kilo de almejas
-1/2 kilo de choritos (mejillones)
-1/2 kilo de machas
-1/2 kilo de cholgas
- 1 picoroco por persona a gusto
-250 gr. de colas de camarón (optativo)
- 1 o 2 jaibas (cangrejos de mar)
- 1/2 kilo de costillar de cerdo
- 6 muslos de pollo
- 3 chorizos o longanizas ahumadas
- 250 gr de panceta ahumada en un trozo
- 6 papas medianas
- 1 pimiento verde (ají morrón)
- 2 cebollas
- hojas de repollo
- 1 litro de vino blanco (pipeño es mejor)

Preparado:
  Busque una olla grande y profunda, o dos si no cabe todo en una. Si no hay estos mariscos en su país, reemplace por mariscos vivalvos(con dos conchas). Comience por lavar bién todos los mariscos, el costillar de cerdo se divide en costillas y se le quita el exceso de grasa, los chorizos o longanizas cortelos en trozos, la panceta cortela en cubos. Lave muy bién las papas, porque se cocinan con piel. El morron ´cortelo en gajos al igual que la cebolla, lave las hojas de repollo.

Armado:

Ponga en la olla por capas los ingredientes de la siguiente forma:

primero ponga la cebolla y el morrón cortados en gajos, sobre esto
ponga una capa de almejas, luego cubra con hojas de repollo, sobre
esto ponga una capa de choritos, cholgas y machas mezclados con
agunos
trozos de longaniza, cubra esta capa con hojas de prepollo, ponga
una
capa de papas con las costillas de cerdo y longaniza, tape con hojas
de repollo, ponga encima el pollo con el resto de papas y los
picorocos, encima disponga las jaibas y langostinos, agregue el
vino y
tape con un paño y ponga a hervir a fuego vivo. La panceta se pone
intercalada en cada capa. Cuando las papas están en su punto este
plato está a punto. Es conveniente dejarlo reposar una 1/2 hora
antes
de servirlo. La técnica para servir este plato es hacerlo por capas,
el alcohol del vino se evapora por lo tanto es una comida apta para
cualquier edad, tenga cerca una cama para reposar este platillo
original de la isla de Chiloe al sur de Chile, lugar dónde se
prepara
en un hoyo en la tierra, en el cual se pone una capa de piedras
enrogecidas en el fondo para generar el calor. Bon apetit.

Enviado por Gonzalo Espinosa Nión (Chile) (gespinosa02@yahoo.com)

Receta anterior: **CULLURIELLI (MASA FRITA CALABRESA)**
Próxima Receta: **CURROS CON CREMA.**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

CURROS CON CREMA.

CURROS CON CREMA.

Ingredientes:
QUESO MOZARELLA
PAN RALLADO
PEREJIL
HUEVOS
ALBAHACA FRESCA
PIMIENTA VERDE

Preparado:
A: CORTAR EL QUESO EN BARRAS DE 3 CM DE ESPESOR DERRETIRLO Y PONELO ADENTRO DE LA MASA. CONSEGIR LA MASA EN ALGUN MASAMORRERO VATIR EL PEREGIL Y CORTAR LOS HUEVOS.

Enviado por SANDRA ANDRETTA. (distribuidorasf@arnet.com.ar)

Receta anterior: **CURANTO EN OLLA O "PULMAY"**
Próxima Receta: **DADOS DE POLLO AL MOSTOKLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

DADOS DE POLLO AL MOSTOKLO

```
DADOS DE POLLO AL MOSTOKLO

Ingredientes:
 Para 4 porciones

1 pollo deshuesado cortado en dados
sal, pimienta
2 cebollas
100 grs. de aceitunas picadas.
3 cucharadas soperas de mostaza
1 lata de choclo cremoso
6 papas medianas
1/2 vaso de vino blanco

Preparado:
  Cortar el pollo en dados. Poner a hervir las papas cortadas en
rodajas junto con los huesos del pollo, sal gruesa y una cucharada
de
mostaza. En una sartén grande rehogar en aceite las cebollas con las
aceitunas. Dorar el pollo. Cuando el pollo esté dorado mezclar con
el vino hasta que evapore. Salpimentar. Mezclar con dos cucharadas
de mostaza y el choclo, completando con caldo desgrasado. Seguir
cocinando a fuego lento. Cuando las papas estén tiernas colarlas y
servir cubiertas por la salsa.

Enviado por Darío Blanco (darioblanco@hotmail.com)
```

Receta anterior: **CURROS CON CREMA.**
Próxima Receta: **DONAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

DONAS

DONAS

Ingredientes:
un cuarto de nata
dos tazas de harina
dos huevos
una pizca de royal
azucar
aceite(para freir)

Preparado:
Se mezclan todos los ingrdientes, la masa se extiende y se cortan las donas, se fríen hasta que se doren

Enviado por ROSA RAQUEL (pablohormiga@prodigy.net)

Receta anterior: **DADOS DE POLLO AL MOSTOKLO**
Próxima Receta: **DORADO A LA PARRILLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

DORADO A LA PARRILLA

```
DORADO A LA PARRILLA

Ingredientes:
UNO O MAS DORADOS GRANDES
CEBOLLA PICADA
AJO MOLIDO
PIMIENTOS VERDES
TOMATE TRITURADO
OREGANO SAL PIMIENTA EN GRANO
ADOBO PARA PIZZA  Y
LIMONES

Preparado:
  Picar la cebolla con el ajo, sofreirlo en una sarten hasta que
este dorado,agregarle el tomate triturado que se fria unos minutos.
ahora agregarle los condimentos segun gusto,y la sal poner el
preparado dentro del dorado ya salado y" con las escamas" (muy
importante). ponerlo en la parrilla. si se abriera se puede cerrar
con unos palillos: de brochets o similares, rociar permanentemente
con jugo d e limon por encima de las escamas, una vez cocido de un
lado darlo vuelt a y asarlo durante el mismo tiempo que el
anterior.
para servirlo dejar las escamas ya que haran de contenedor
inferior.acompaniarlo con un buen vino y que les aproveche.
```

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

DULCE BROWNIES

DULCE BROWNIES

Ingredientes:
3 Barras de mantequilla
1 Taza de NesQuik Chocolate o de su preferencia
2 Tazas de azucar
1 1/2 Tazas de harina blanca de trigo
3 Cdtas. de polvo de hornear
6 Huevos
1/2 Taza de nueces picadas o pasas

Preparado:
Derrita la mantequilla en baño de Maria, agregue el NesQuik Chocolate
moviendo constantemente, incorpore el azucar, mezcle bien. Aparte, una los huevos, sin batir, agreguelos a la mezcla anterior y añada poco a poco la harina previamente cernida junto con el polvo de hornear, incorpore las nueces, mezcle bien. Vierta en un molde engrasado y lleve al horno precalentado a 350Gdo.F por 30 minutos.

Que lo difruten....

Enviado por Rita de Hdez. (ritatp@hotmail.com)

Receta anterior: **DORADO A LA PARRILLA**
Próxima Receta: **DULCE DE AJí**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

DULCE DE AJí

DULCE DE AJí

Ingredientes:
 1 ají morrón fresco
250 cc. de vinagre de manzana
300 grs. de azúcar

Preparado:
  hacer almíbar con el vinagre y el azúcar, cuando rompe el hervor agregar el morrón cortado en juliana finísima o en cuadraditos. Revolver sobre el fuego hasta que se espese un poco el almíbar y se confite el morrón (aprox. 20/30 min). Queda exiquito como aperitivo volcado una vez frío sobre un quesito philadelphia, untado en tostadas.

Enviado por Gloria López Todarello (glotococo@yahoo.es)

Receta anterior: **DULCE BROWNIES**
Próxima Receta: **DULCE DE BANANA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

DULCE DE BANANA

```
DULCE DE BANANA

Ingredientes:
12 bananas
3/4 kg de azucar
3 limones exprimidos

Preparado:
Hervir las bananas con el azucar y el agua que las cubra. Cuando ya
ha hervido, un rato, hacer un pure fluido y echarles el jugo del
limon. Cocinar revolviendo de cuando en cuando hasta que se
espesen.
Poner en un molde y enfriar en la heladera

Enviado por Anabel Negrete (negreteo)
```

Receta anterior: **DULCE DE AJí**
Próxima Receta: **DULCE DE BATATA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

DULCE DE BATATA

DULCE DE BATATA

Ingredientes:

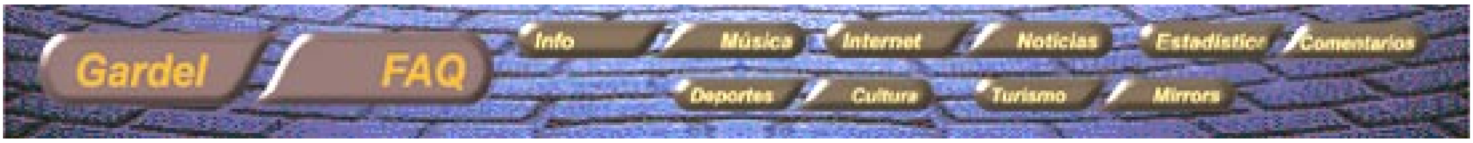
Batatas chicas:2 kg.
Agua:1 lt.+cantidad necesaria
Azucar:1 1/2 kg.
Jugo de limón:1 cucharada
Canela en polvo:1 cucharadita
Extracto de vainilla:1 chorrito

Preparado:
  Preparacion:

Pele las batatas y córtelas a tamaño chico. Hiérvelas en una cacerola
chica en agua con el jugo de limón (para que no se ennegrezcan). En una cacerola grande vierta 1 lt. de agua, y la vainilla. Hierva a fuego suave durante una media hora para preparar el almíbar. Retire las batatas, escúrrelas y agréguelas al almíbar dejándolas cocer hasta
que el almíbar se espese y las batatas estén cocidas. Retire del fuego, agregue la canela, deje enfriar Y enfrasque.
http://www.terra.com.uy/canales/musica/5/5168.html ¡¡¡VAMO' ARRIBA NO
TE VA GUSTAR QUE NO NI NO!!!!

Enviado por Dario Nahuel Perez Fuentes (mary_raquel_f@hotmail.com)

Receta anterior: **DULCE DE BANANA**
Próxima Receta: **DULCE DE LECHE**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

DULCE DE LECHE

```
DULCE DE LECHE

Ingredientes:
 3 litros de leche
1 kg. de azucar
bicarbonato

Preparado:
  Mezclar en una olla la leche y el azucar, revolver. Cocinar
la mezcla revolviendo con cuchara de madera. Dejar hervir a
fuego bajo hasta lograr la consistencia que le guste. Luego,
echar 1 cucharadita de bicarbonato para mejorar el color.

Enviado por norma beatriz andrasnik (norbandras@yahoo.es)
```

Receta anterior: **DULCE DE BATATA**
Próxima Receta: **DULCE DE LECHE CASERO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

DULCE DE LECHE CASERO

DULCE DE LECHE CASERO

Ingredientes:
 3 litros de leche
esencia de vainilla 2 cucharadas grandes
media cucharada de bicabornato de sodio(cocina)
azucar fina (800 gramos)

Preparado:
  Primeramente meter la ornalla a fuego lento. Poner en la olla todos los ingredientes en este orden:leche,azucar, vainilla y el bicabornato. Batir lentamente hasta que se ponga bien espezo y con buen color marron. El preparado casero dura 2 horas en total

Enviado por Andrea Lewkowicz (ps602ajl@gold.ac.uk)

Receta anterior: **DULCE DE LECHE**
Próxima Receta: **DULCE DE LECHE I**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

DULCE DE LECHE I

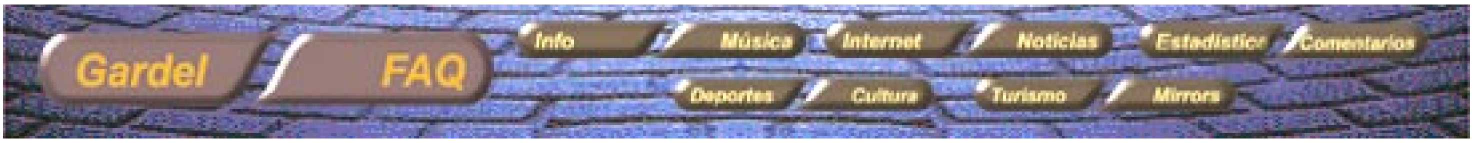
```
DULCE DE LECHE
Leche 4 litros,
azucar 1 kilo,
bicarbonato de sodio 1 cucharadita,
esencia de vainilla, unas gotas.

Hervir la leche, y pasarla a otra cacerola en lo posible ma's
grande.
Le agrego de golpe el azucar, el bicarbonato y la esencia de
vainilla.
Revuelvo con cuchara de madera constantemente. Pongo a hervir a
fuego
fuerte, todo el tiempo. A medida que hierve, el dulce comenzara a
espesar, revolver con la cuchara de madera para que el dulce no se
pegue al fondo de la cacerola. Cuando el dulce rezongue y espese
como
la salsa blanca liviana, retirar la cacerola del fuego, apoyarla en
una pileta que tenga agua fria y revolverla hasta que enfrie. Si se
llegase a cortar se lo coloca de a poco en la licuadora y se lo
licua.

VARIANTE: Si no se quiere revolver se puede agregar una bolita de
las
de jugar a las bolitas que mientras hierve la leche va "saltando" de
manera que el dulce no se pegue ni forme grumos.
```

Receta anterior: **DULCE DE LECHE CASERO**

Próxima Receta: **DULCE DE LECHE II**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

DULCE DE LECHE II

Para los fiacas que no quieren revolver, mi se#ora adapto la coccion del ddl al microonda: La receta es:

4 tazas de leche descremada (skim) no engorda! (Ja Ja)
2 tazas de azucar
1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio

Se ponen los ingredientes en un bol MUY grande de Pyrex sin tapa. Se cocina 80 minutos en medium high sin revolver. Ojo con el tiempo que puede variar dependiendo de su microwave. Dejar enfriar (se endurece cuando se enfria). Agregar 1 cucharadita de esencia de vainilla, cuando se termina de cocinar.

Que lo disfruten ! de parte de Gillian Costa

Receta anterior: **DULCE DE LECHE I**
Próxima Receta: **DULCE DE LECHE III**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

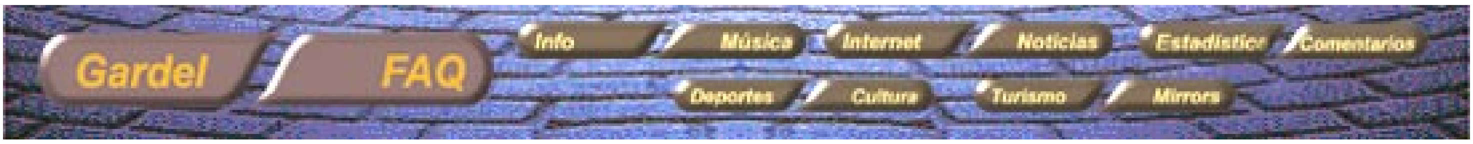
DULCE DE LECHE III

```
La que sigue es una de dulce de leche instantaneo.

Ingredientes:
Un lata de leche condensada

Preparacion:
Cocinar a ba~o maria durante dos o tres horas. Si quieren abrir la
lata y revolver con una cuchara de madera y ver el color del dulce
pueden hacerlo. IMPORTANTE: Poner la lata de costado, no hay que
ponerla parada. Caso contrario se hace solo dulce la parte del
fondo.
```

Receta anterior: **DULCE DE LECHE II**
Próxima Receta: **DULCE DE LECHE IV**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

DULCE DE LECHE IV

```
Yet another "receta de dulce de leche" pero esta vez con anecdota
historica.

Ingredientes:

2 lts. de leche
1/2 kilo de azucar

En una cacerola de fondo grueso se ponen 4 cucharadas de azucar y se
queman a fuego lento para dar un color obscuro al dulce. Enseguida
se
vierte la leche y el azucar y se ponen a fuego fuerte hasta que
rompa
el hervor. Cuando comienza a hervir se baja la llama y se deja que
la
leche continue hirviendo suavemente sin derramarse. Al cabo de 3/4
de
hora el dulce comenzara a espesarse, haciendo burbujas. Es
importante
en este momento probar un poco y constatar si ya ha adquirido el
punto
necesario. Cuando al colocar sobre un plato una gotita esta no se
corre el punto esta logrado. Se saca entonces de la cacerola y se
deja enfriar. Otra variante del dulce de leche, lleva una pizca de
bicarbonato y esencia de vainilla, o mejor una ramita de vainilla,
puesta dentro de la leche mientras hierve.

EL PRESUNTO ORIGEN DEL DULCE DE LECHE

Dicese que en Can~uelas debian juntarse los generales Lavalle y
```

Rosas,
en campos de este ultimo. Lavalle, para esperarlo, se recosto en el catre de Rosas, y se quedo dormido alli. La mulata que servia al General Rosas, se inquieto tanto por este acto que consideraba irrespetuoso, que olvido sobre el fuego la lechada que le preparaba al
general. La leche y el azucar que hervian para el mate de Rosas, quedaron al rescoldo, y alli al consumirse, originaron para jolgorio de todos, al dulce de leche. Una aclaracion final, Rosas y Lavalle habian sido amamantados por la misma nodriza y por lo tanto, eran hermanos de leche; luego de este episodio, tambien fueron "hermanos de
dulce de leche" ;-)

Tomado sin permiso de "El libro de la Cocina Criolla", de Juan Carlos
Martelli y Beatriz Spinosa, Sainte Claire Editora S.R.L., Santiago del
Esteo 510, Capital Federal (1991).

Otras recetas incluidas en este libro:

Asado, parrillada
Escabeches (perdices, liebres, vizcachas)
Fiambre de lengua
Queso de chancho
Matambres
Tripa rellena
Mulita al horno
Charqui
Centolla al hinojo
Truchas ahumadas
Jamon de ciervo, jabali
Pierna de jabali adobada
Lomo de ciervo con salsa de cerezas
Jabali con salsa de grosellas
Brochette de cordero
Gigot suren~o
Cordero a la manera de Gaiman
Cordero con hinojo
Empanadas (tucumanas, salten~as, mendocinas, santiaguen~as)
Cazuelas (de la generala, de gallina, de vegetales)
Gallina en su grasa
Ropa vieja
Humitas (en chala, con leche, mebrillos a la, pastel cafayaten~o,

tamales
del Tucuman, locro, grasita o salsita colorada, huascha locro, mote)
Yopara
Revirado o reviro
Locro chaja raque
Mbaipi de choclo
Mbaipi Po
Mbaipi avati quesu
Sopa paraguaya
Chupe (de leche)
Chipa guazu
Puchero
Sopa Buri
Gran Parana en su salsa
Dorado (asado, a la criolla, al horno)
Tararira o pacu al papel
Aletas de raya a la milanesa
Guiso de surubi
Bagres en guisote
Escabeche de surubi
Ensalada de cabeza de dorado
Empanaditas de harina de mandioca con pescado
Chipas (Chipa, Quesu, panecillos de cuajada)

Leche quemada
Leche asada
Leche planchada
Pastel de castan~as y chocolate
Dulces (calfate, manzanas, frambuesas, rosa mosqueta, tuna, cayote, naranja, mamon)
Arropes (tuna, chan~ar)
Crema de chirimoyas
Mazapan
Manjar blanco
Blanquillo
Aloja de algarroba
Puisco
Torta real salten~a
Bizcochuelo
Dulce de cuaresmillos
Gaznates
Alfajor santiaguen~o
Tabletas mendocinas
Tortas (ruibarbo, galesa, negra)
Alfajorcitos de mandioca
Tabano seco

Que les aproveche (Berp !).

Omar.

Receta anterior: **DULCE DE LECHE III**
Próxima Receta: **DULCE DE LECHE SIN PARAR**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

DULCE DE LECHE SIN PARAR

DULCE DE LECHE SIN PARAR

Ingredientes:
1 Pote (5oogs) de Dulce de Leche tipo casero
1 Pote (2oogs.) de crema de leche

Preparado:
Mezclar una parte de crema con tres partes de dulce, bien batida
hasta
que tome un color beige clarito. Probalo y despues me contas!Cuando
era chico mi abuela me recibia de la escuela con tostadas untadas
con
esta mezcla, cuando terminaba con las tostadas, salia a jugar con lo
que habia quedado de la preparacion y una cuchara. Era una fija.

Enviado por ESTEBAN MENGARELLI (deiulies@hotmail.com)

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

DULCE DE LECHE V A LA JULIANA

```
DULCE DE LECHE V A LA JULIANA

Ingredientes:
2 litros de leche.
.700 grs. de azucar.
2 cucharas soperas de maizena.
4 cucharas soperas de extracto de vainilla
1 lata de leche condensada

Preparado:
  Aqui en Canada, no se conoce el dulce de leche, pero si se hace un
caramelo muy liquido para cubrir distintos tipos de tortas y
rellenos
de maza tipo facturas, saque ideas de de este recetario y con los
ingredientes que se pueden encontrar aqui, puse mano a la obra en el
tercer intento me anote un GOL, si despreciar los dos primeros y
aqui
va cacerola en mano.

Usar 2 cacerolas 1 grande y 1 CHICA.
 1- hervir la leche en CACEROLA CHICA y al mismo tiempo en la otra
 cacerola (punto 2).

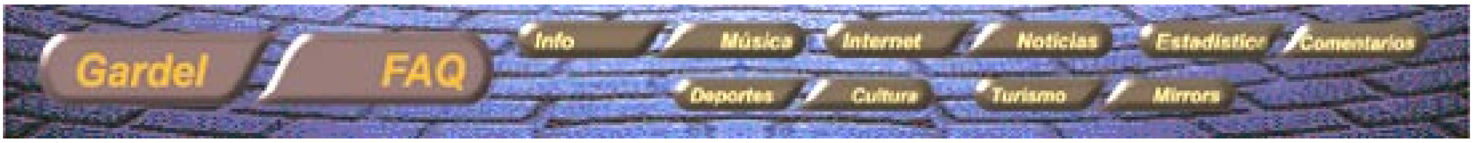
 2- .200 grs. de azucar en CACEROLA GRANDE a fuego lento hasta que
se
 disuelva y levante espuma y quede de color marron oscuro.

 3- Vierta la leche sobre la azucar quemada, de apoco y con cuidado
 revolviendo permanentemente,
```

agregar el resto de azucar,la leche condensada, la maizena y el
extracto de vainilla, hasta que comienze a hervir a fuego maximo, a
partir de este punto en 45 o 60 minutos dependiendo de la hornalla
que
use comenzara a espesarse y levantando espuma, prueve en un plato
unas
gotitas si al volcar el plato esta no se corre el punto esta
logrado,
sacar de la cacerola a otro recipiente y dejar enfriar bien.
PREPARAR
EL MATE,

Enviado por mirta sterli (mjsterli@rogers.com)

Receta anterior: **DULCE DE LECHE SIN PARAR**
Próxima Receta: **DULCE DE MANGO O ATE DE MANGO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

DULCE DE MANGO O ATE DE MANGO

```
DULCE DE MANGO O ATE DE MANGO

Ingredientes:
 5 o 6 mangos queens (mangos gordos y verdes)
1/2 kg de azucar
rajas de canela


Preparado:
  se pelan los mangos verdes, se ponen a coser con la canela, ya
cocidos, se escurren y se muelen en la licuadora, si vatallan para
molerlos, agreguen un poco de agua pero muy poca, ya molidos, lo
vierten en un recipiente de aluminio o cualquier otro, lo ponen a
fuego lento,se le agrega la azucar y esperan a uq empiece a hervir.
la tienen que estar moviendo para que no se queme.

Enviado por margarita moreno escobedo (margarita_moreno@esmas.com)
```

Receta anterior: **DULCE DE LECHE V A LA JULIANA**
Próxima Receta: **DULCE DE TOMATE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

DULCE DE TOMATE

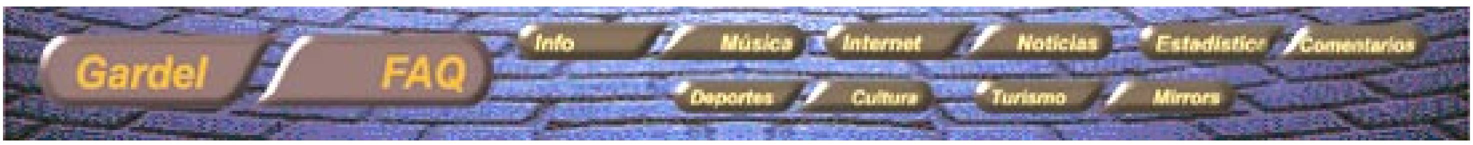
DULCE DE TOMATE

Ingredientes:
 1- libra. de tomates maduros
 2- 1/2 azucar blanca
 3- canela entera

Preparado:
se pelan los tomates se le sacan las semillas y se ponen a hervir
hasta que se cocinen bien se hace un amibal y se comen que lo
difruten

Enviado por marisol minaya y german (ctro.juridico@codetel.net.do)

Receta anterior: **DULCE DE MANGO O ATE DE MANGO**
Próxima Receta: **DULCE DE TOMATO FACIL**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

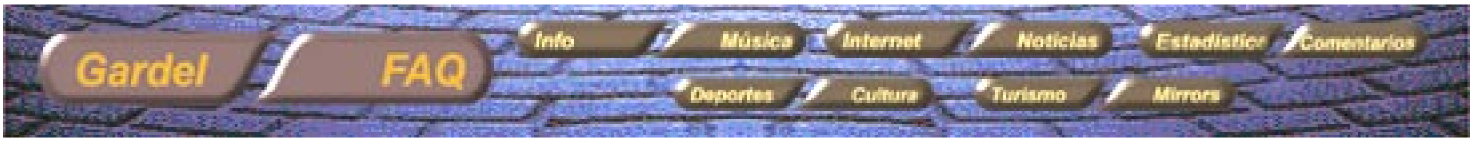
DULCE DE TOMATO FACIL

```
DULCE DE TOMATO FACIL

Ingredientes:
 1 lata de tomate en conserva
azucar
clavo de olor


Preparado:
  Poner en una olla una lata de tomate en conserva, y con la misma
lata, medir igual cantidad de azucar y de agua. Agregar clavo de
olor
y hervir por una hora.

Enviado por Dr Marcella Althaus-Reid (Althausm@div.ed.ac.uk)
```

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

DULCE Y JALEA DE MEMBRILLO

DULCE Y JALEA DE MEMBRILLO.

INGREDIENTES

Membrillos (ingle's: QUINCE) cantidad a gusto.
Azucar.
Pectina (Pectin) opcional para la jalea.

Datos u'tiles: los membrillos son de color amarillo verdoso, parientes de las manzanas y peras, se parecen en forma mas a las manzanas. El tama~o vari'a entre manzana chica y el doble que una manzana normal. Envolviendo a las semillas esta' la pectina, cosa gomosa semitranslu'cida. Algunos membrillos tienen mucha y otros casi nada. La pectina es lo que hace la jalea. En el supermercado (USA) hay pectina li'quida (marca Certo) y tambie'n en polvo.

Preparacio'n: se lavan los membrillos y se los coloca en una olla cubiertos con agua. Se cocinan con la olla tapada hasta que la pulpa este blanda. Se dejan enfriar guardando el agua del hervor para la jalea. La fruta se pela (la piel se despelleja facilmente) y se separan las semillas y la ca'psula dura (y a'spera) que las rodea. Las semillas y cascaras se guardan para la jalea.

Dulce de membrillo: se mezcla la pulpa con el azucar. Dos tazas de fruta por una de azucar si se desea poco azucarado, igual cantidad de azucar y fruta si se desea muy azucarado. Se cocina en una olla destapada revolviendo de tanto en tanto para que no se queme. (Especialmente al final del proceso). Se cocina (fuego moderado a

suave) por unas dos horas hasta que la pulpa este' bastante desmenuzada y el dulce tenga color rojizo. (Mas o menos coccio'n determina la consistencia final del dulce, pero no cambia mucho el gusto). La cocio'n se puede interrumpir y reanudar cuantas veces sea necesario (al comenar a recalentarlo hay que vigilar que no se queme).

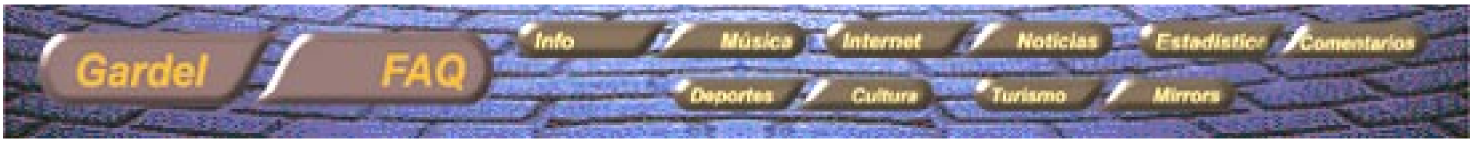
Jalea de membrillo: se cortan las capsulas con las semillas para que la pectina pueda salir fluidamente. Se colocan las ca'scaras y las semillas en una bolsa y se la cierra. Se hierve la bolsa con las semillas en el agua del primer herbor por unas dos o tres horas en una
cacerola tapada. Se saca la bolsa con ca'scaras y semillas apreta'ndola bien para que destile toda la pectina posible. Se agrega
azucar. (Una taza por litro de jugo es una medida razonable, pero depende de la cantidad de pectina que soltaron las semillas. La mayor
parte del agua se ha de evaporar. En la duda es preferible fallar por
defecto de azucar que por exceso, ya que la jalea azucarada se separa
en azucar y jugo). Se agrega la pectina extra y se cocina (fuego moderado) en la olla destapada. El punto final es dificil de dar. Cuando se empieza a formar caramelo en los bordes de la olla hay que comenzar a tomar muestras hasta que estas muestren consistencia de jalea. En la duda detener el fuego y dejar enfriar, si la jalea no se
hace se puede retomar la coccio'n cuantas veces sea necesario.

Notas:
1. si no se pelan los membrillos la piel no se disuelve y aparece en el dulce.
2. es importante sacar las partes duras que rodean las semillas ya que son muy
desagradables de morder cuando el dulce esta hecho.
3. la cantidad de jalea que se logra es siempre decepcionante.
4. con 2 1/2 Kg de membrillo hice como un kilo de dulce y un frasco de jalea.

Hernan

Receta anterior: **DULCE DE TOMATO FACIL**

Próxima Receta: **DULCE Y JALEA DE MEMBRILLO II**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

DULCE Y JALEA DE MEMBRILLO II

DULCE Y JALEA DE MEMBRILLO II

Ingredientes:
 Para el dulce de membrillo
1,5 kg de membrillos frescos.
800 gr de azzcar.
Para la jalea
sslo azzcar, cantidad necesaria segzn receta

Preparado:
  Esta es una receta que me dis bastantes buenos resultados, no lleva
ningzn conservante ni aditivos, sslo azzcar, membrillos y mucha
paciencia, pero el resultado vale la pena. Limpiar y pelar los
membrillos, sacarles el corazsn (las semillas y la parte dura que las
envuelve). La cascara y el corazsn van a parar a la olla que la
llameri olla N: 1. La pulpa va a una olla con agua (apenas
cubiertos), se cocinan a fuego medio hasta que al tocarlos apenas se
desarmen (o esten blandos). Colarlos. Al agua la echo en la olla N:
1. A la pulpa colada, la pisas y le agregas azzcar (proporcion: 1 kg
de puri, 800gr de azzcar), mezclar y poner al fuego bajo, revolviendo
continuamente (conviene poner debajo de la olla, una plancha de bifes,
para que sirva de difusor y no se pegue el dulce al fondo de la
holla). Tiene que tener un color rojo fuerte. . Para saber si esta
listo, poner un poco de dulce en un plato, dejar enfriar y se tiene
que despegar del plato. Hay que tener mucha paciencia (pueden ser
varias horas). Si queris le podes echar nueces u otra fruta seca

cuando empezas la coccion. Poner en moldes con papel celofan o
similar. Al mismo tiempo, a la olla N: 1, que tenma los corazones,
la
cascara de los membrillos y el agua dsnde se hirvieron los
membrillos,
la completas con agua hasta tapar los corazones y la cascara si es
necesario, y lo hervms hasta que la cascara esti tierna. Lo colas y
al liquido lo ponis en la olla otra ves. Le agregas 300 gr de azzcar
por litro de liquido. Lo ponis a hervir a fuego bajo hasta que
levante y quede de un color rojo fuerte. Se deja enfriar en un
frasco
y lo mandas a la heladera. Pablo Mersi, Villa Regina, Rmo Negro,
Argentina

Enviado por Pablo A. Mersi (pamer@navego.com.ar)

Receta anterior: **DULCE Y JALEA DE MEMBRILLO**
Próxima Receta: **EL VERDADERO PISCO SOUR PERUANO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EL VERDADERO PISCO SOUR PERUANO

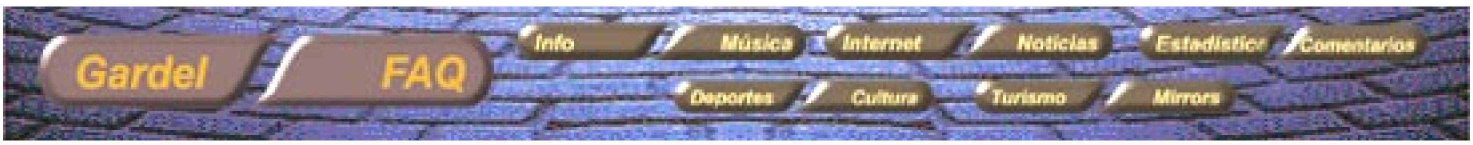
EL VERDADERO PISCO SOUR PERUANO

Ingredientes:
3 medidas de Pisco
1 medida de jugo de limón recientemente exprimido
2/3 medida de azúcar blanca
Clara de huevo
Hielo picado

Preparado:
Disolver previamente el azúcar blanca en el Pisco y cuando esté totalmente disuelta agregarle el jugo de limón. Colocar la mezcla en el vaso de la licuadora hasta que llegue a mitad. Agregar una clara de huevo. Luego agregarle hielo hasta que llegue a las ¾ partes del nivel del vaso. Licuar hasta que se disuelva el hielo. Servir en copa coctelera y rocear canela en polvo

Enviado por Isabel Ugaz (iugaz@rree.gob.pe)

Receta anterior: **DULCE Y JALEA DE MEMBRILLO II**
Próxima Receta: **EMAPANDA GALLEGA**
[Volver al índice de Recetas]



[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMAPANDA GALLEGA

```
EMAPANDA GALLEGA

Ingredientes:
 Masa:
1/2 kilo de harina 0000
una cucharadita de sal
100 grs de manteca
4 cucharadas de aceite
levadura 30 gr
agua o leche cant. necesaria.
3 huevos


Relleno:
2 huevos duros
1 lata de merlusa al natural o en aceite
cebolla frita 1/2 kilo
2 ajies morrones o calaorra
tomates compose 1/2 kilo o un tarro de tomates
sal a gusto
oregano
laurel

Preparado:
  Masa:
mezclar la harina en corona con la sal, y huevos batidos preparar la
levadura con una pizca de azucar y agua tibia(dejar levar 10 min)
agregarlo al centro de la harina con los huevos aceite, unir
amasando
rompiendo la masa y golpearla. dejar levar hasta que duplique su
```

volumen, partir en dos.

relleno:
freir la cebolla con le aji cortado en pedasos medianos agregarle el tomate, el laurel y el oregano. Expandir una parte de masa en el molde colocar el pescado cubrir con la salsa poruguesa, colocar los huevos duros. y tapar con la otra parte, pintar con huevo batido La Abuela Lala

Enviado por Alcira Ghigliotti (agostasi@fibertel.com.ar)

Receta anterior: **EL VERDADERO PISCO SOUR PERUANO**
Próxima Receta: **EMPANADA DE HUMITA MUY FACIL**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

EMPANADA DE HUMITA MUY FACIL

```
EMPANADA DE HUMITA MUY FACIL

Ingredientes:
 6 Tapas de Empanadas
1 Cebolla no muy grande
1 Lata de Crema de Maiz (Choclo)
Condimento a gusto


Preparado:
  Cortar la cebolla y dorarla. Una vez dorada echar en un bol junto
con la crema de maiz. Mezclar. Luego agarrar la tapa de empanada y
rellenar con dos cucharadas de relleno en el centro de cada tapa. El
repulgue mas facil es doblar las puntas y el resto del borde pisar
con
un tenedor. Y Listo!

Esta receta surgio de mis ganas de comer una Empanada de Humita y no
sabia de este site para conseguir una receta de comida tipica de
Argentina. Salieron muy ricas solo hay que animarse.

Enviado por Alisa El Lakkis (alisa@nalejandria.com)
```

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADA DE SARDINAS

```
EMPANADA DE SARDINAS

Ingredientes:
 para la masa:
1K. harina
1/2de agua yleche
2 huevos
100g.mantequilla
sal a gusto
Para el relleno:
2 pimientos rojos
1 pimiento verde
2 cebollas grandes
1/2k. de sardinas en aceite
4 huevos duros

Preparado:
  Hacer la masa mezclando todos los ingredientes bien que no se pege
ni que quede muy seca,dejar reposar mientras preparamos el relleno.
Poner en una sarten aceite y ponemos las cebollas y el pimiento
picado
pequeño con un poco de sal dejamos que se rehoge sin que se
dore,estendemos la masa y le ponemos primero el sofrito y luego los
huevos cortados a gusto y por ultimo las sardinas limpias de
espinas y
cola,y le hechamos un poco de aceite de las sardinas para que le de
mas sabor, la tapamos y la metemos en el horno medio y la dejamos
hasta que se dore la masa. y lista para comer. Empanada tipica de
Asturias
```

Enviado por Gely Gonzalez (gely1969@yahoo.es)

Receta anterior: **EMPANADA DE HUMITA MUY FACIL**
Próxima Receta: **EMPANADA GALLEGA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADA GALLEGA

EMPANADA GALLEGA

Ingredientes:

PARA LA MASA
½ kg de harina
25 g de levadura fresca (puede ser un poco menos)
sal
agua tibia

PARA EL RELLENO
1 ají (pimiento) rojo grande (o 2 chicos)
1 ají verde
½ kg de cebollas

la cantidad de estos ingredientes puede variar, es a criterio del cocinero.

aceite
sal
pimienta (opcional)
pimentón dulce y/o azafrán
sardinas (pueden ser de lata)
o atún
o bacalao desalado y hervido
o merluza
o pollo (lo que prefieran)

Preparado:

Preparar la masa y dejar levar.
Preparar el relleno friendo en aceite (no muy poco así basta para agregarle a la masa) las verduras, salar y condimentar. Volver a amasar la masa incorporándole un poco del aceite del relleno. Dividirla en dos partes. Estirar y forrar con una de ellas una asadera aceitada. Poner en el fondo las “verduras”. Colocar encima el resto del relleno en trozos de tamaño apropiado. Se pueden agregar
por arriba unos trozos de ají tipo calahorra asado y pelado. Tapar con la otra mitad de la masa. Hacer repulgue (finito, que la masa es de levadura y se hincha) y un agujerito en el centro para que escape el vapor. Si todavía quedan ganas con la masa que sobró se puede “decorar”. Pintar con aceite y poner en horno mediano hasta que esté suavemente dorada. Comer tibia o fría.

Enviado por María Cassandre (madamezabbat@yahoo.com)

Receta anterior: **EMPANADA DE SARDINAS**
Próxima Receta: **EMPANADA GALLEGA GMS***
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADA GALLEGA GMS*

```
EMPANADA GALLEGA GMS*

Ingredientes:
 1 Pascualina
1 Lata de Atun (Tuna)
1 Cebolla
1 Pizca de Nuez Moscada
3 Cucharadas de Harina
1 Litro de Leche
2 Huevos Duros
1 Morron cocido
60 gramos de Manteca
1 Cucharita de Aceite de Oliva

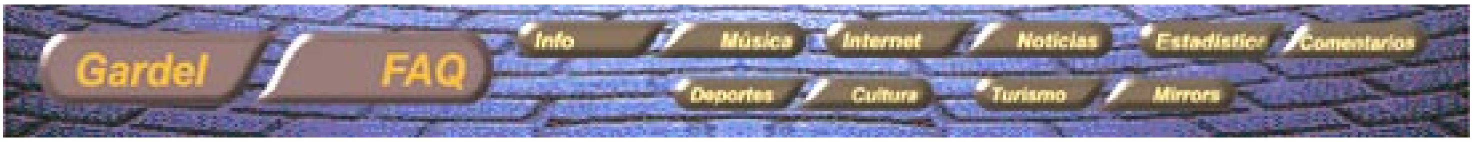
Preparado:
  Se prepara una salsa blanca siguiendo estos pasos:
En una sarten mediana se coloca toda la cebolla
picada con toda la manteca, arriba se colocan las 3
cucharadas de harina espolvoreandolas sobre la cebolla,
rapidamenete se agrega 3/4 de litro de leche, y se
revuelve hasta conseguir que se ponga mas espesa.
Luego se apaga el fuego y se le coloca la nuez moscada.

Se vuelca "la salsa" en la tapa pascualina de abajo
(ya puesta en una bandeja para hornear, con aceite
de oliva) arriba se colocan los 2 huevos cortados en
rodajas y los morrones se colocan en tiritas; colocamos
ahora la tapa de arriba, realizamos un repulge en el
borde, y la pinchamos suavemente con un tenedor
desde el centro hacia los bordes.
```

```
Se la coloca en el horno a fuego medio, hasta lograr
que la pascualina se dore. QUE RICO!

Enviado por Leandro Garcia Montiel (soyleandro@yahoo.com)
```

Receta anterior: **EMPANADA GALLEGA**
Próxima Receta: **EMPANADA QUE ENAMORA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

EMPANADA QUE ENAMORA

EMPANADA QUE ENAMORA

Ingredientes:
carne picada
tapas de empanadas
aji morron
cebolla
especias(CONDIMENTO)
sal (A GUSTO)
PREPARADO PARA LA SALSA BLANCA
harina leudante
leche
nuez moscada
manteca

ATENCION!! LAS CANTIDADES LAS PONES VOS
EJ: 1 Kg DE CARNE, PARA 3 DOCENAS DE EMPANADAS!!

Preparado:
reahogar la cebolla y el aji, luego integrar la carne picada hasta que se cocine(no del todo, porque se termina de cocinar en el horno)condimentar a gusto. Preparar la salsa blanca: derretir la manteca, colocarle dos o tres cucharadas soperas de harina, ir colocando la leche y la nuez moscada rayada, una vez espeso retirar del fuego e incluir en el picadillo preparado anteriormente. por ultimo rellenar las tapas de empanas, con un uen repulgue decorativo,
Y AL HORNO!!!!!!!!!! (UN GRAN SECRETO, para que la salsa blanca sea mas sabrosa, le podes agregar un puñado de queso rayado)SUERTE!!!!!!!!!!!!!!!!!

Enviado por jesica mels (mels@cae.cnea.gov.ar)

Receta anterior: **EMPANADA GALLEGA GMS***
Próxima Receta: **EMPANADAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

EMPANADAS

```
EMPANADAS
Primero con respecto a la masa
1-con el "Filo dough" es como el hojaldre. Sigues las instrucciones
y  a la
masa la cortas en redondeles. Hay que mantener la masa fria
constantemente
va y viene a la heladera.Pero son las mas  "paquetas y elegantes"
2-Con los discos congelados que se hacen en Miami es masa que  se
puede
freir o hacer al horno....
Ahora el relleno
1lb carne molida (lean)
2 cebollas cabezonas (vidalia o blancas) picadas.
2 ajos frescos
1 hoja de laurel
1/2 taza de aceitunas
1/2 taza de pasas de uva
1 huvo duro
comino (1/2 cucharadita)
sal y pimienta a gusto

Dorar el ajo en un poco de aceite con el laurel. Tirarlo Dorar la
carne (apenas pues se cocina luego con la empanada) Retirar la
carne y
dorar la cebolla (no mucho, hasta que se ponga transparente. Excepto
el huevo an~adir el resto de los ingredientes. Dejar enfriar un poco
Picar el huevo Poner una cucharada grande de relleno en cada
redondel
y agregar un poquito de huevo como para que le de color mojar con
agua
```

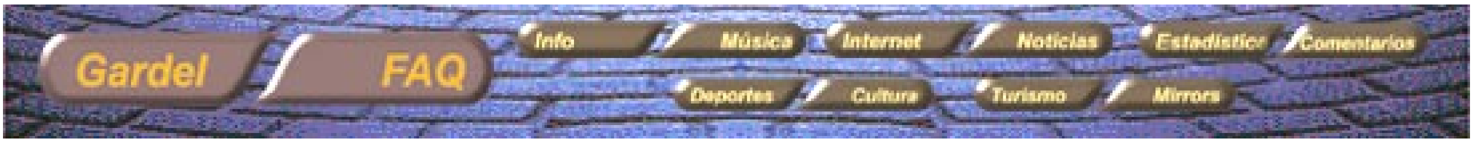
los bordes y hacer repulgo y cerrar con un tenedor (esto es facil hasta ricardo aka. mi tarzan lo hace) Ojo taparlas con una tohalla asi no se reseca la masa mientras las estas armando. Ponerlas en una asadora de horno (cookie sheet) Calentar el horno a 375 Ponerlas por 15 minutos y chequear si estan doraditas (si queres ser "cheta" les pasas antes de hornearlas con un cepillo una yema d huevo para que parezcan maquilladas y mas apetecibles como las cordobesas)
Sacarlas
comerlas y chuparse los dedos y mojarse el pico con un buen vino

Tambien se pueden freir. Menos las de masa Filo

Bueno si quedas empantanado/a call me 415 363 0681
(son chaquen~as, las santiaquen~as tienen papa en trocitos) Hay variaciones pero esta el la basica. hay pastelitos de membrillo, queso, pollo, jamon ....etc) La proxima vez que las compre (la masa) te mando el numero de Miami donde las hacen.Yo las compre en un boliche latino aqui en Ca.

Besitos a los chicos
Cristina bordon-diaz

Receta anterior: **EMPANADA QUE ENAMORA**
Próxima Receta: **EMPANADAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADAS

1. dos dientes de ajo (picados o aplastados)
2. Masa es "puff pastrie dough" de Perpredige Farm (can't spell last
  words) Viene Congelada pero mi error fue pedir "Filo" esta es
para otra
cosa.
3 Aceitunas sabrosas mejor griegas, negras o verdes picaditas/
4. pasas de uva sin semilla que se compran en caja en el market
  derechito del paquete
5. tirar la hoja del laurel y el ajo si solo esta aplastado
6. La masa yo la corto en redondeles con el borde del bowl de los
cereales.
Y si las quieres mas elegantes la cortas mas chiquitos a los
redondeles .
Yo prefiero la masa comprada congelada que se llama para empanadas.

Receta anterior: **EMPANADAS**
Próxima Receta: **EMPANADAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADAS

```
Te mando la receta (que aparecio en la coleccion Para Ti de la
"cocina solucion" de Choli Berreteaga)
Nunca la hice, pero debe resultar...
Aca consegui una masa finita, tapas para hacer pastelitos de
noseque,
y la estire, corte, y use como la de hojaldre de la matria.
(ademas,
hace poco la mama de mi novio nos mando de alla como cuatro
paquetes)
Igualmente, cuando se me acaben, aca en Washington hay un mercado de
argentinos en el que consigo creo que la saltenia...
Seguro que alla no hay ninguno...?
Aqui va:
* Ingredientes: 1 kg. de harina (si es posible de trigo)
        300 gramos de grasa de vaca (yo personalmente, veria
                la forma de reemplazarla con algo mas)
        1 huevo
        1 y media cucharadita de sal
        1 y media taza de agua

* Procedimiento quirurgico: Poner sobre la mesada la harina en forma
de corona. Colocar en el centro la grasa (o manteca, u otro
substituto) derretida y tibia. Agregar el huevo. Agregar la sal
disuelta en agua. Amasar y dejar descansar (cubierta con un
repasador) 15 minutos. Estirarla despues con el palo de amasar.
Cortar los "medallones. Rellenar. Hornear. servir. Chuparse los
dedos. (Obviamente los ultimos 4 agregados son mios...)

Espero que te sirva...
```

```
Besos
(y buen provecho !)

Cynthia Goldbarg
debeerb@gunet.georgetown.edu
```

Receta anterior: **EMPANADAS**
Próxima Receta: **EMPANADAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADAS

Comunmente las tapas para empanadas se pueden conseguir por qualquier
lugar. La manera mas facil es llamar a travez de los Yellow Pages, a
todo negocio que vende productos latinos.......e tenido suerte
especialmente en lugares cubanos.

Lo mejor es hacerlo casa, por lo cual les mando dos recetas para que
prueben.... La primera esta reducida siendo que la original era para
cien tapas las que preparabamos cada 5 dias y vendiamos al
publico..... en "Two Guys from Italy", (Las Vegas)...

Ingredientes.
Dos tazas de High Glutten Harina (Power Flour o cualquiera)
Media taza de grasa de cerdo (lard, o de grasa del animal particular
al relleno,(como gordura de pollo para empanadas de pollo)).
1 huevo grande batido
1 cucharadita de pimenton dulce (sino paprika espaniola,dulce)
1/2 cucharadita de sal (o Laurie's mix es mi favorito)
1/8 cucharadita de pimienta blanca (ojo que es fuerte)
agua

Batir el huevo, sumandole el pimenton, la sal, la pimienta blanca y
agua tibia como para hacer media taza. Mezclar la harina y la grasa,
sumando el liquido . La masa tiene que ser blanda pero con
consistencia......sino se puede sumar agua o harina dependiendo de
como esta!. Ahora a sobar la masa por un tiempo hasta que quede
lisa.
Despues, dejen que descanse por lo menos una media hora. Despues de
unos vasitos de Chianty, no a la masa, el cocinero!!!!, se estira a
una medida de 1/4 cm, no muy fina..... y se cortan los

redondeles...medida a gusto.

Esta masa es un poco mas especializada, y tambien para una
docena.....

mando los ingredientes nomas, siendo que el proceso es el mismo....
otro tipo para horno son las de hojaldre y medio hojaldre, pero se
tarda mucho en sobar y estirar...

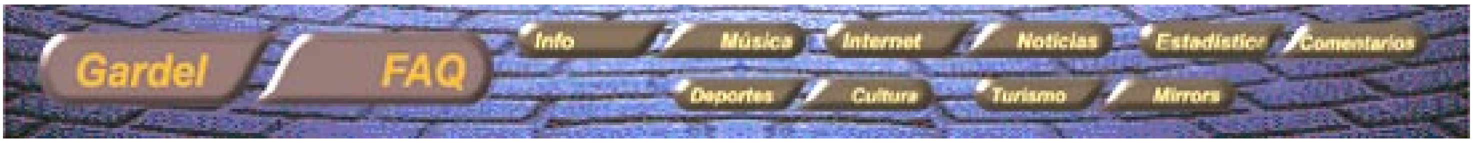
11/2 taza de harina(unbleached)
1/2 cucharadita de baking powder
1/4 libra de manteca sin sal
1/2 libra de cream cheese
1 huevo grande
2 cucharadas de leche
1/4 cucharadita de vinagre blanco
1/2 cucharadita de sal
agua

El resto ya los saben........

Hermit says
the moon in cancer
7/8 --in Sagittarius
7/9--no judgement
7/10--in Capricorn
7/11--Honor the Full Moon
7/12-the MEAD MOON of Aquarius....

10-10 to the old ones...

Receta anterior: **EMPANADAS**
Próxima Receta: **EMPANADAS & CHIMICHURRI**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

EMPANADAS & CHIMICHURRI

```
Hola!, mando esta receta aparecida en el suplemento culinario del
diario local (USA) para compartir con los lugaren~os interesados:

DISCOVER NEW DISHES - Expanding horizons benefit food lovers. by
Waltrina Stovall (Universal Press Syndicate).

"ARGENTINE EMPANADAS & CHIMICHURRY"

Argentine empanadas, the spicy beef-filled pastries, are among the
latest treats. Chimichurry, the vinegar-peppery sauce that
accompanies them, is addictive. In Argentina, it is spooned over
barbecued meats, much like we use barbecue sauce. The following
recipe makes more than five dozen empanadas, which can be frozen
then
baked later.

-------------------
Argentine empanadas
-------------------
Filling:
     4 tablespoons vegetable shortening
     4 large yellow onions
     2 green bell peppers, seeded and diced
     2 pounds tenderloin or eye of round, cut into small cubes
     1 tablespoon salt
     1 tablespoon paprika
     1 teaspoon crushed red pepper
     1/2 cup seedless raisins
     1/2 cup chopped green olives
     2 bunches green onions, chopped
```

3 hard-cooked eggs, diced

Pastry:

2 pounds (about 8 cups) all-purpose flour (not self-rising)
5 tablespoons vegetable shortening
1 1/2 cups warm water
1 tablespoon salt
Chimichurry sauce (recipe follows)

Melt the 4 tablespoons shortening in skillet. Add onion and bell pepper and cook until tender, with onion just beggining to brown. Add beef, salt, paprika and red pepper. Mix well and cook, stirring occasionally, for 5 minutes or until meat is browned. Remove from heat and stir in raisins, greeen olives, green onions and eggs. Let cool for 1 to 2 hours or until completely cool and non-liquid (may be refrigerated). For empanadas pastry, mound the flour on a work surface and make a well in the center. Place the 5 tablespoons shortening in well, and with hands, work into the flour until completely incorporated. Dissolve salt in warm water, and mix into the flour-shortening mixture, a little at a time. Knead dough by hand for 10 to 15 minutes; it should resemble pizza dough in elasticity. To assemble, pinch off bits of dough about the size of a plum. On a floured surface, roll out to form a circle 4 1/2 to 5 inches in diameter. Holding dough in one hand, fold it slightly -like a taco- and put 1 tablespoon of the meat filling in the center. Press edges together, moistening with salted water if needed, then crimp edges securely to keep the dough closed and retain all the filling's juices during baking. Repeat until all dough and filling are used. Preheat oven to 450 degrees. Sprinkle baking sheet with flour, place empana-das on it and bake for 7 to 10 minutes or until the pastry is golden brown. Serve with chimichurry sauce. Makes 60 to 70 empanadas. They may be frozen before baking. Remove as many as desired from freezer, place on floured baking sheet and defrost at room temperature for 1 hour, then bake as above.

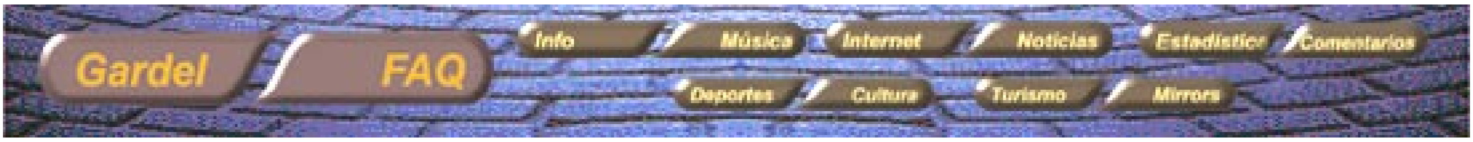
Chimichurry sauce
----

1 medium yellow onion
1 green bell pepper, seeded
1 green onion
1 tomato
2 tablespoons parsley

3/4 cup white or red vinegar
1/2 cup olive oil
1 or 2 cloves garlic, peeled
1/8 teaspoon each salt and pepper
Crushed red pepper to taste (up to 1 tablespoon)

For suce to serve with empanadas, chop vegetables into large pieces and place all ingredients in blender container. Blend until all ingredients are finely minced. Store, covered, in refrigerator until flavors meld; will keep for 10 to 15 days. Makes 2 1/2 to 3 cups. For a chunkier sauce to serve with barbecued meats, chop vegetables and garlic by hand and mix with remaining ingredients.

Receta anterior: **EMPANADAS**
Próxima Receta: **EMPANADAS A LA NUCHIV**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADAS A LA NUCHIV

EMPANADAS A LA NUCHIV

Ingredientes:

1 doc. discos de empanadas.
champiñones C/N
huevos duros 3
queso roquefor (bastante)
queso fresco en cubitos 200 grs.
cebolla de verdeo doradita (muchita)

Preparado:
sobre la cebolla doradita poner los otros ingredientes, los champiñones cortados por la mitad. armar las empanaditas como mas te guste, hornear, servir y comer sin quemarte!

Enviado por ines videla (nuchiv@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **EMPANADAS & CHIMICHURRI**
Próxima Receta: **EMPANADAS ARABES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADAS ARABES

```
EMPANADAS ARABES

Ingredientes:
1 kilo de carne picada
5 cebollas picadas finas
1 tomate picado
9 limones esprimidos
sal pimienta aji molido
4 docenas de tapas para empanadas

Preparado:

  poner la carne picada en un bol añadir la cebolla el tomate los
condimentos y el jugo de los limones dejar reposar varias horas
hasta
que la carne quede casi cocinada luego proceder el armado en forma
triangular que queden abiertas en la parte de arriba cocinar en
horno
moderado 1 hora

Enviado por graciela abuzaid (fliarezza@amaria.com.ar)
```

Receta anterior: **EMPANADAS A LA NUCHIV**
Próxima Receta: **EMPANADAS CON JUGO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

EMPANADAS CON JUGO

Hola todos! De acuerdo a mi mama, que es Tucumana y hace las
empanadas mas jugosas y ricas del mundo :-), el secreto del jugo es
el
siguiente:

se usa abundante cebolla
NO SE USA CARNE MOLIDA
Se compra carne de milanesa, cortada finita, se congela y despues se
corta en cubitos chiquitos. Cuando la carne esta congelada es mas
facil cortarla.

Cuando se tiene la cebolla ya dorada y transparente y condimentada a
gusto, se pone la carne en un colador, se le echa agua hervida, se
la
mueve rapido para que quede toda medio rosadita, y se la escurre (?)
para que quede CASI SIN LIQUIDO. Pero conserva algo de liquido y
cuando se la pone en la cebolla, etc, el relleno queda jugoso.
Despues se lo pone en la heladera, asi se enfria y el jugo no corre
por todos lados cuando se arman las empanadas (hace el relleno el
dia
antes).

Bueno - tengo que volar al trabajo

espero que los que prueben hacer asi tengan buen resultado.

feliz empanadas para todos :-)

Martha

Receta anterior: **EMPANADAS ARABES**
Próxima Receta: **EMPANADAS CORTE A CUCHILLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

EMPANADAS CORTE A CUCHILLO

```
EMPANADAS CORTE A CUCHILLO

Ingredientes:
 MASA:
·       1 kilogramo de harina (000)
·       1 cucharadita de pimentón
·       Grasa derretida
·       Mostaza
·       Agua
·       1 cucharadita de sal gruesa

RELLENO:
·       Bola de lomo 1 kilogramo
·       Cebolla ¾ kilogramo
·       ¼ kilogramo de cebolla de verdeo

Preparado:
  Se corta en daditos y se sancocha la carne poniéndola en las
cebollas rehogadas en grasa. Se condimenta con pimentón dulce,
pimienta, ají, comino.


Enviado por Victoria Mackinlay (vem@conexion.com.py)
```

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADAS DE ATUM VERUSKA

```
EMPANADAS DE ATUM VERUSKA

Ingredientes:
Tapas para horno o freir,
atum en lata,
tomate natural picado,
cebolla,
queso en cuadraditos pequeños,
jamon,
cortado en chiquito,
sal,
no condimentar mucho,
por que el sabor se lo da los ingredientes.

Preparado:
Picar la cebolla, agregar el atum y el tomate, sacarle la piel,
cocinalos hasta que tenga su juguito, luego en frio agregale el
queso y el jamon, cerrarlas y cocinarlas...espero que le gusten

Enviado por VERUSKA JEDRASZEK (MOROCHA_ARGENTINA77@YAHOO.COM)
```

Receta anterior: **EMPANADAS CORTE A CUCHILLO**
Próxima Receta: **EMPANADAS DE ATUN**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

EMPANADAS DE ATUN

```
EMPANADAS DE ATUN

Ingredientes:
12 Discos para empanadas.
2 latas de atun.
Aceite.
1/2 cebolla.
1/2 aji morron rojo.
aceitunas, si son rellenas mejor.
1 huevo duro.
1/2 taza de pure de tomates.
sal pimienta y condimentos a gusto.

Preparado:
  Picar la cebolla y el aji morron y cocinarlos en el aceite
hasta que la cebolla este trasparente. Aparte, en un recipiente,
poner el atun bien desmenuzado, agregarle el aji morron y la
cebolla, luego agregarle el pure de tomate y mezclar bien.
Agregar Las aceitunas cortadas en mitades y el huevo duro bien
picadito. Sal y pimienta. Luego rellenar los discos, cerrarlos y
cocinar las empanadas a horno moderado hasta que la masa de las
empanadas este doradita.

NOTA: Yo uso este relleno tambien para tartas quedan riquisimas!!!

Enviado por Gabriela Agesta (gaby_y_martin@hotmail.com)
```

Receta anterior: **EMPANADAS DE ATUM VERUSKA**
Próxima Receta: **EMPANADAS DE CERVEZA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADAS DE CERVEZA

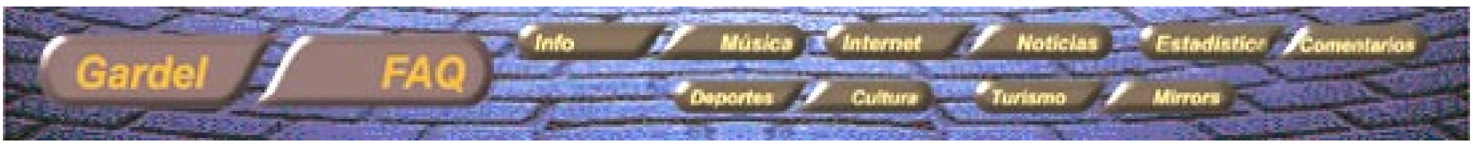
EMPANADAS DE CERVEZA

Ingredientes:
1 KILO DE HARINA
1/2 MANTECA
2 HUEVOS
1 CUCHARADITA DE ROYAL
1/4 KILO DE AZUCAR
1 CERVEZA

Preparado:
Se mezclan todos los ingredientes hasta formar una pasta que no se pegue en los dedos. se hacen bolitas y se aplanan, se les coloca en el centro mermelada se cierran y se hacen en forma de empanadas. se meten al horno 30 min. o hasta que esten doraditas. se sacan y se espolvorean el azucar glas.

Enviado por SAMIA (samia98@starmedia.com)

Receta anterior: **EMPANADAS DE ATUN**
Próxima Receta: **EMPANADAS DE ESPINACA Y POLLO**
[Volver al índice de Recetas]



EMPANADAS DE ESPINACA Y POLLO

```
EMPANADAS DE ESPINACA Y POLLO

Ingredientes:
 para dos docenas:
2 paquetes de espinacas
4 huevos duros
3 pechugas de pollo
300 grs. de queso cremoso
1 cebolla mediana
1/2 pimiento
1 caldito de verdura
1 ajo
perejil
sal y pimienta a gusto

Preparado:
  En una cacerola hervir la espinaca, en otra el pollo y en
otra los huevos. Picar la cebolla, el pimiento, el ajo y el
perejil y saltearlos en un sarten, luego poner el caldito de
verduras, una vez que esten bien doraditos apagar el fuego.
Cuando la espinaca, el pollo y los huevos esten cocidos, picar
todo (no tan chiquito)y agregarlo con la cebolla, etc, y
sazone a gusto. Despues cortar el queso en cubitos y
agregarlos tambien, mezcle todo y listo. un consejo: las
empanadas quedan mejor al horno. Espero que les guste!!!
cuentenme como les sale.

Enviado por luciana cuello (lucianacuello99@hotmail.com)
```

Receta anterior: **EMPANADAS DE CERVEZA**
Próxima Receta: **EMPANADAS DE FIESTAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADAS DE FIESTAS

```
EMPANADAS DE FIESTAS

Ingredientes:
 1- 1200grs. de carne picada.
2- 2 cebollas medianas.
3- 1 aji rojo pequeqo.
4- 100grs. de panceta ahumada.
5- 1 lata de tomate perita.
6- 3 huevos duros.
7- 100grs. de aceitunas verdes.
8- sal, pimienta y condimento para pizza.
9- 4 docenas de tapas para horno.

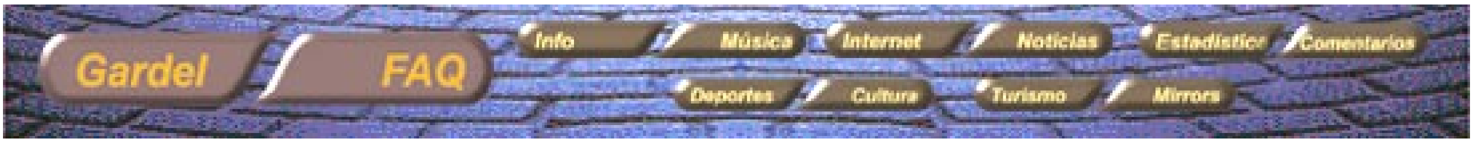
Preparado:
  En una cacerola poner la cebolla bien picada o procesada con
aceite
y dorar. Agregar el aji bien picado, dorar. Luego la panceta bien
procesada y dorar todo. Despues agregar la lata de tomates bien
picada, condimentar. Por ultimo agregar la carne picada, poner sal,
pimienta y el condimento. Cocinar todo bien. Dejar enfriar en la
heladera un dia antes, luego sacar de la heladera, agregar los
huevos
picados, mezclar bien y rellenar las tapas agregando a medio
pedacito
de aceituna. Pintar con huevo para hornear.

         !!!SON MUY JUGOSAS!!!

POSTDATA: fritas son una bomba, comer hasta reventar.
```

Enviado por Marma Alejandra De Bernardo (attwell@arnet.com.ar)

Receta anterior: **EMPANADAS DE ESPINACA Y POLLO**
Próxima Receta: **EMPANADAS DE HUMITA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADAS DE HUMITA

```
A pedido de varios integrantes de la red aqui va la receta de
empanadas de humita que mande a la red en hace ya mucho tiempo
(11/08/91).

Masa :

(me salieron 20 empanadas de 15 cm de diametro)
200 gramos de margarina.
3 vasos de Harina comun. (+ o - medio kilo)
1 vaso de agua hirviendo.
1 cucharadita de sal.

Relleno : (me salio para 30 empanadas ).
100 gramos de margarina.
3/4 litro de leche.
1 vaso de harina.
1 lata de choclo desgranado.
1 cebolla grande.
250 gramos de queso (yo le puse del "cortado a maquina")
Aji molido (dulce y picante).
Sal y Pimienta a gusto.
Nuez moscada (obligatorio).

Preparacion:
Masa:
Se corta la margarina en cubitos, dentro de un recipiente, se agrega
la harina el agua y la sal y se amasa (cuidado, el agua hierve!)
hasta
obtener una masa elastica y que no se pega. Se deja enfriar y se
hacen las tapas sin agregar harina ni siquiera en la mesa donde se
```

amasa (la masa no debe pegarse).

Relleno:

Se hace con la margarina la harina y la leche una salsa blanca espesa (pero no
un masacote) de la siguiente manera :
1) se derrite la margarina a fuego moderado
2) se agrega harina del vaso hasta obtener un pasticho un poco mas duro que un
pure de papas. Evite grumos o incendios, revuelvase constantemente.
3) Se agrega la leche lentamente sin dejar de revolver.

Luego transformamos la salsa blanca en verdadero relleno.
4) Freir la cebolla hasta que este marroncita pero no quemada y agregar a la
salsa blanca.
5) Agregar el choclo desgranado sin el agua.
6) condimentar a gusto con sal, Pimienta y Aji molido (una vez dentro de la masa
el relleno se sentira menos picante y/o salado) y nuez moscada.
7) agregar el queso rallado o cortado en cubitos.
8) El relleno se considera bien condimentado cuando al probarlo, se corre el
peligro de vaciar la cacerola, y que no quede nada para poner en las
empanadas.

Preparacion:
Poner una cucharada de relleno en el centro de cada tapa cuidando de no ensuciar los bordes (de lo contrario el relleno se desparramara irremediablemente por la asadera). El repulgue de las empanadas se los dejo a ustedes. Pintar las empanadas con yema de huevo (para que tomen color). Hornear unos 20-25 minutos a horno de 180-200 grados (centigrados). Cuando estan doraditas cuidado ... aguantanse unos minutos que el relleno esta que pela.

Receta anterior: **EMPANADAS DE FIESTAS**
Próxima Receta: **EMPANADAS DE HUMITA II**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADAS DE HUMITA II

```
Aca va la receta para hacer humita:

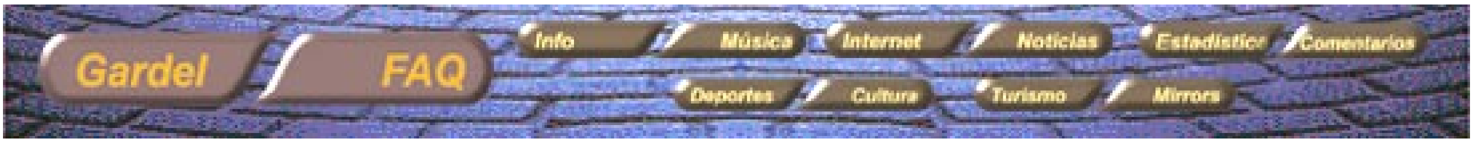
1 docena de choclos
1 cebolla grande picada
2 ajies morrones (rojos) picados
2 tomates pleados, sin semillas y picados
1 cucharada de pimenton dulce (paprika)
2 cucharadas de grasa
1 pizca de canela molida
1 vaso de leche
sal a gusto
2 cucharadas de azucar

Freir en la grasa la cebolla y el aji; agregar los tomates. Sazonar
con sal, canela y pimenton. Inforporar los choclos rallados (con la
parte gruesa del rallador) mezclados con el vaso de leche. Dejar
cocer lentamente hasta que el choclo este tierno, revolviendo de
cuando en cuando y a~adiendo mas leche si la mezcla se seca
demasiado.
Agregar el azucar, y listo. Recuerden que necesitan lograr una
consistencia lo bastante firme como para rellenar las empanadas.

Saludos, Alisu
```

Receta anterior: **EMPANADAS DE HUMITA**
Próxima Receta: **EMPANADAS DE JAMON Y QUESO**

[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADAS DE JAMON Y QUESO

```
EMPANADAS DE QUESO Y JAMON:

1/2 kg. de harina y cantidad extra,
sal, 1 cucharadita gorda
manteca 100 grs.
3 huevos
leche 1/4 de taza.
Relleno:jamon cocido picadisimo 200 gr.
queso cortado y bien picadito 200 grs.
queso rallado 2 cuchadas
manteca blanda 50 gramos
huevos 2
sal, no lleva
pimienta, la cantidad que se quiera

RELLENO:
poner en un bols el jamon picado, el queso cortadito, el queso
rallado, la manteca balnda y la pimienta. Amasar todo con las manos
hasta tener una pasta y ligar con los huevos. Se rellenan los discos
y se cocinan en abundante aceite caliente o en grasa vegetal, (OJO
no
calentarlo demasiado al principio para evitar que la masa se
arrebate)
se frien sin encimarlas (en una sola capa) salsearlas con el aceite
hasta que se inflen y doren, aunque el centro de la panza quede un
poco palida. Escurrirlas sobre papel absorvente. Yo no les pongo
pimienta y les agrego una cucharadita de harina al relleno.
```

Receta anterior: **EMPANADAS DE HUMITA II**
Próxima Receta: **EMPANADAS DE MI VIEJA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

EMPANADAS DE MI VIEJA

EMPANADAS DE MI VIEJA

Ingredientes:
Tu sabes que las empanadas de mi vieja son las mejores, por eso te mando esta receta para que te deleites.

2 kilos de carne picada (ground Beef)
6 huevo duro pelados
4 cebollas grandes picadas
200 grms de Aceitunas Verdes
100 grms Pasas de Uva
3 cucharadas de Oregano
3 cucharadas de Aji molido
3 cucharadas de Pimenton dulce
4 cubitos de Caldo de Carne
Sal a Gusto

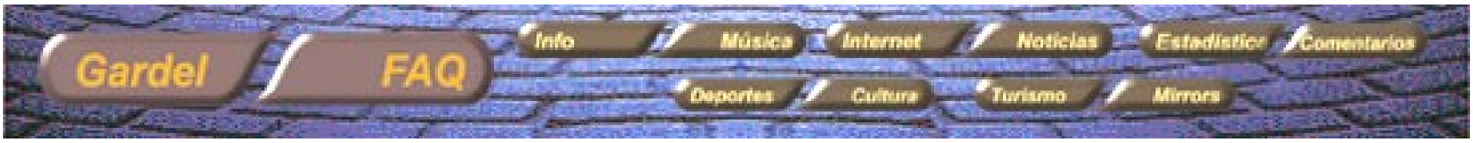
Preparado:
Picar las cebollas y rehogarlas en una cacerola con un fondito de aceite hasta que queden cristalinas. Agregar la carne y los condimentos. Con los cuatro calditos hacer un caldo con mas o menos 1 litro de agua Le vas agregando caldo a la carne mientras se cocina. Fijate que quede lleno de caldo hasta el borde de la carne. Agregale las aceitunas y las pasas, no las cocines demasiado, es preferible que quede la carne jugosa. Cuando apagas el fuego le echas los huevos picados. Poner todo en una fuente que te entre en el freezer, dejalas ahi hasta que el jugo se enfir y se solidifique si congelarse todo,

cosa que sea manejable, y despues el jugo se derrita dentro de la empanada. Puedes Freir o poner al horno, segun la masa y como te gusten, yo recomiendo fritas. Si las vas a freir fijate que se sumergan cosa que no se marquen y no queden con partes blancas.

De La Cocina de Susanita
(Facundo)Elrepulgue@aol.com

Enviado por Facundo Gallo (fycgallo@aol.com)

Receta anterior: **EMPANADAS DE JAMON Y QUESO**
Próxima Receta: **EMPANADAS DE QUESO Y CEBOLLAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADAS DE QUESO Y CEBOLLAS

```
EMPANADAS DE QUESO Y CEBOLLAS

Ingredientes:
500/600 grs. de cebollas fritas en manteca ó aceite de oliva.
500 grs. de mozzarella bien fría.
500 grs. de queso fontina.
2 docenas de tapas empanadas p/horno

Preparado:
  Se cortan los dos quesos en cuadraditos y se mezclan con la
cebolla frita. se condimenta con poca sal y pimienta. Se
rellenan y cocinan las empanadas como de costumbre.


Enviado por Roberto N. Galván (bairesman@hotmail.com)
```

Receta anterior: **EMPANADAS DE MI VIEJA**
Próxima Receta: **EMPANADAS DE TARARIRA.**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

EMPANADAS DE TARARIRA.

EMPANADAS DE TARARIRA.

Ingredientes:
Cebolla de verdeo, cebolla de cabeza, un diente de ajo, pimiento verde, pimienta negra,pimienta rubia,ají molido, orégano, manteca o aceite de oliva, sal. Una Tararira o Tarucha de 2-4 kilos.

Preparado:

. Hacer hervir la tararira, con piel, en sal, pimienta negra y orégano. Desmenuzarla y sacarle las espinas.

. Se pone dos cucharadas de manteca o aceite de oliva, se agrega cebolla de verdeo, cebolla de cabeza, un diente de ajo, pimiento verde, todo bien picadito.

. Una vez que esta la cebolla cristalina, se le agrega la tararira desmenuzada y se condimenta con: Sal, pimienta, ají molido, se lo cocina un poco para que tome el gusto de los condimentos.

. Armar las empanadas. Freir a gusto.

Enviado por Humberto Rava (hrava@infovia.com.ar)

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADAS FRITAS (A LA CHILENA)

EMPANADAS FRITAS (A LA CHILENA)

Ingredientes:
 2 tazas de harina de trigo
1 taza de salmuera
2 cucharadas de aceite (de maravilla puede ser)
1/2 kilo de carne (molida o picada)
2 cebollas medianas
aceitunas negras "carnosas"
pasas
2 huevos duros cortados en "lunitas"

Preparado:
  Es muy parecida a la que salio anteriormente (pero sin huevo):
Primero se prepara el "pino", es decir: la carne frita con cebolla,
hasta que este cocida. La masa:se cierne la harina en una tabla de
madera, se forma una corona y se le pone el aceite caliente y se
mezcla con una cuchara (ojala de madera), luego se le va agregando
la
salmuera (caliente) y cuando este muy bien mezclado, se comienza a
amasar. Se uslerea hasta dejar la masa en una lamina muy finita. Se
corta una lamina (como para poner 3 empanaditas) y se le pone: 1
cucharada de pino, de a 3 o 4 pasas, una "lunita" de huevo duro, 1
o 2
aceitunas. Luego alrededor de cada porcion se humedece con agua
tibia
(con los dedos) y se tapa (el estilo es como cuando uno dobla una
sabana ?se entiende la idea?), con la humedad se pega mejor la masa
y
ahi se cortan las 3 empanadas, cuyos bordes se van doblando hacia

adentro. Despues al sarten con aceite hirviendo y apenas se vean doradas se sacan y luego con un buen vasito de chicha o poche estamos
O.K. (Las empanadas son una de las comidas mas tipicas de Chile, especialmente para el Dia Nacional) Ojala las disfruten.

(Se puede cambiar el relleno por queso.)

Milly Gavilan
Valdivia - Chile

Enviado por Milly Gavilan (milly72@hotmail.com)

Receta anterior: **EMPANADAS DE TARARIRA.**
Próxima Receta: **EMPANADAS JUGOSAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADAS JUGOSAS

```
EMPANADAS JUGOSAS

Ingredientes:

Esta receta la traduje al ingles para que la
gente argentina que vive en USA pueda pasarsela
a sus amigos yanquies e ir asi extendiendo la
difusion de nuestra comida criolla.

Title: Juicy Empanadas Criollas Argentinas

Note : The key point of this recipe is the so
called "grasa de pella"
It is a liquid fat obtained by melting in a
skillet pieces of veal fat you can ask to your
butcher.
They discard these pieces of fat after trimming
the meat for steaks.
At the end of process filter the liquid fat
through a tea colander to eliminate solids.
Producing the ingredient in this way instead of
purchasing it guarantees the homemade taste
and avoids unpleasant surprises.

Dough:
1 Kg. or 2 pounds of white flour
1 egg, salt, water
250 g. or = pound of "grasa de pella"

Combine flour and salt in a bowl.
```

Pour in the tepid liquid "grasa de pella", the
entire egg and water until reasonable well
combined.
Turn out on a floured surface and knead until
smooth.
Leave dough to rest for 15 minutes covered with
a moisted cloth
Roll on the dough with a knead-stick stretching
until 3 milimeters thick.
Cut circles aproximately 5 inches in diameter.

Filling:
2 pounds of veal beef, tenderloin or eye of
round, in slices 5 milimeters thick.
With a sharp knife cut it in small cubes 5
milimeters wide.
It can be used minced meat from the butcher but
this is not the right "criollo" way.
2 large onions minced well chopped.
2 tablespoons of paprika
1 tablespoon of dried crushed red pepper
2 cups filled of "grasa de pella", salt

Preparado:
Heat the two large cups of "grasa de pella" in a saucepan until
liquid. Saute in it the chopped onion until soft but not brown.
Retire from heat and add the chopped meat, paprika, dried crushed
red
pepper and salt to taste. Turn for mixing very well. Let the filling
become cold and then refrigerate until it solidifies. This is the
secret for juicy empanadas.

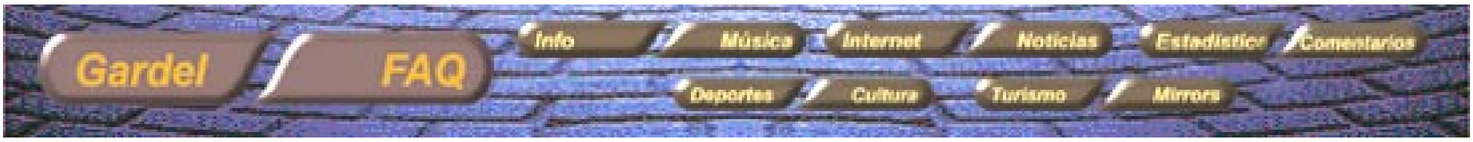
Final setup:

Place a portion of filling in the center of each
circle of dough and add a green olive without
core.
Lightly brush the edges with water and fold the
dough over the filling.
Crimp the edges securely by pressing them with a
fork or make overlaped small folds along the
line of union of the edges as a sort of seam.
The latter way is called "repulgue".
Make sure it remains securely closed.

To bake:
Arrange the empanadas on a buttered cookie sheet.
Brush the tops lightly with egg yolk or butter
and bake at 3700 F (1800 C) until light brown.
(aprox. 15 minutes)
To saute:
Melt butter, oil or better "grasa de pella" in a
heavy skillet over medium heat.
When very hot sink the empanadas until light
brown. (aprox. 5 minutes)
Verify the temperature of oil. It must be very
hot.Throw a small piece of bread to check it.
The bread will be surrounded by bubbles when
ready.

Enviado por Hector Castro (halcon@impsat1.com.ar)

Receta anterior: **EMPANADAS FRITAS (A LA CHILENA)**
Próxima Receta: **EMPANADAS JUGOSAS DEL RAFA CACCIAVILLANI**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

EMPANADAS JUGOSAS DEL RAFA CACCIAVILLANI

```
EMPANADAS JUGOSAS DEL RAFA CACCIAVILLANI

Ingredientes:
 para 24 empanadas
500 gra. de cuadril picado grueso
4 cebollas
1/2 kg de cebolla verdeo
2 cucharadas soperas de grasa de vaca (Buena Calidad)
1/2 litro de caldo de carne
1 Pimiento rojo
1 pimiento verde
4 huevos duros
sal, pimienta, pimenton, comino a gusto

Preparado:
  Saltar las cebollas, cuando se cristalizan agregar la carne y el
resto del condimento cuando esta a medio cocinar agregar la grasa
cuando se derrite agregar el caldo El Gran secreto, poner en una
fuente de horno y dejar en la heladera mas de una hora si es de un
dia
para otro mejor

El secreto del jugo es el caldo que se solidifica gracias a la
grasa

Otro dia te doy la receta de la masa
contame como te salieron ... animate y suerte
```

```
El Rafa Cacciavillani
cacciavillani@hispavista.com

Enviado por rafa cacciavillani (cacciavillani@hispavista.com)
```

Receta anterior: **EMPANADAS JUGOSAS**
Próxima Receta: **EMPANADAS RAPIDAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADAS RAPIDAS

```
EMPANADAS RAPIDAS

Ingredientes:
tapas de empanadas
1 cebolla
cebolla de verdeo a gusto
1 paquete de salchichas
queso fresco o muzarella

Preparado:
  Freir la cebolla en aceite o manteca,cuando esten transparentes
agregar las salchichas cortadas en rodajas finitas y seguir friendo
todo junto hasta que este todo doradito. retirar del fuego y poner
la
mezcla en cada tapa de empanada y antes de cerrarlas poner en cada
una
un importante trozo de queso. al horno y listo!!!!

Enviado por MARA GONELLA (MARAGONELLA@MSN.COM)
```

Receta anterior: **EMPANADAS JUGOSAS DEL RAFA CACCIAVILLANI**
Próxima Receta: **EMPANADAS RELLENO**
[Volver al índice de Recetas]

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADAS RELLENO

```
EMPANADAS RELLENO

Ingredientes:
1 kg de carne picada.
2 kilos de cebolla(son dos kilos de cebolla por kilo de carne).
grasa de vaca 100 a 150 gramos mas o menos.
sal a gusto.
tres dientes de ajo picado fino.
aji molido una pizca.
pimienta un poquito
pimienton dulce de 40 a 50 gramos para que quede bien rojo y jugoso.

Preparado:
Se pone en una olla a fuego lento,la cebolla y la grasa se deja unos
minutos y luego se coloca la carne picada, los ajos, la pimienta, y
el
aji molido, se sube el fuego pero no al maximo, revolviendo de vez
en
cuando, cuando esta cocinada la carne fijarse si esta jugosa, si no
agregarle un poco mas de grasa, hechar el pimienton de a poco y
revolviendo dejar unos 5 minutos mas y tapar para que repose unos 10
minutos luego llevar a la heladera esperar que enfrie y listo para
usar para empanadas o pastel de papas.les puedo asegurar que no son
pesadas si uno no las quiere picantes no poner le pimienta el aji
molido y sacarle el corazon al ajo .espero les guste mi madre las
hacia asi y eran una delicia byeee :=)

Enviado por NOELIA (ABRIL3DEL75@HOTMAIL.COM)
```

Receta anterior: **EMPANADAS RAPIDAS**
Próxima Receta: **EMPANADAS Y LOCRO: LA RECETA DE MERCEDES SOSA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADAS Y LOCRO: LA RECETA DE MERCEDES SOSA

```
   Estimados coneteros/as:

   Para el 9 de julio, Clarin le pidio a Mercedes Sosa que diera su
receta -tucumana- de empanadas. Casualmente, el 9 tambien es su
cumplea#os.

   Aqui va:

   Hay que usar un kilo de nalga, medio kilo de cebolla blanca,
medio de verdero, un pimiento verde, tres huevos duros y cuatro
pasas
de uva por empanada. En casa de Mercedes no se agregan aceitunas.
Para preparar el relleno se pica la carne con cuchillo en
cuadraditos
peque#os, se coloca en agua hirviendo y se cuela. Mientras la carne
reposa, en una cacerola grande se calientan 150 gramos de grasa y se
rehoga el morron con la cebolla blanca. A ultimo momento se agrega
la
cebolla de verdeo cortada chiquita y al final se agrega la carne y
se
condimenta con sal, pimienta, aji, comino y pimenton. Una vez frio,
se le a#aden los huevos picaditos y las pasas. Este es el relleno de
"la negra" Sosa. La masa viene de otra receta, tambien tucumana:

   Masa:
   200 gramos de grasa de pella. Una cucharada de sal gruesa. Una
taza de agua fria. Un kilo de harina comun. Derretir la grasa a
fuego bajo. Aparte, hacer una salmuera disolviendo la sal gruesa en
```

el agua. Formar una monta#ita con la harina, hacer un huevo y poner
la graa derretida. Unir los ingredientes rociando con la salmuera.
Se agrega de a poco para evitar que la masa quede muy banda, sin
amasar y formar un bollo. Dejar descansar 15 minutos tapado con un
nailon. Cortarlo en bollitos del tama#o de una pelota de ping pongo
y
dejarlos reposar 10 minutos. Con ayuda de un palito de unos 40
centimetros, estirarlos del tama#o de un disco de empanada y de
unos 3
milimetros de espesor. Dejar reposar otros 10 minutos.

****

Ahora Locro Tucumano (esta receta no es de la Sosa, pero es
tucumana):

Lo que lleva:

Un kilo de maiz blanco partido. Un kilo de porotos de manteca.
Un kilo de mondongo limio. Un kilo de tripa gorda. Sal y pimineta a
gusto. 2 rabos. Medio kilo de tapa de asado. 2 patitas de cerdo.
Uno o 2 chorizos colorados. 250 gramos de panceta salada con mucha
carne y poca grasa. 2 kilos de zapallo criollo, el de cascara gris y
pulpa bien amarilla. Comino recien molido a gusto.

Lo que lleva la salsita:

Una cebolla de verdeo, parte verde. Una cucharada de aji molido.
Sal y pimienta. 3 cucharadas de aceite.

Como se hace:

Lavar el maiz y los porotos. Limiar y cortar en tiras el
mondongo y la tripa en rodajitas. Colocar todo en una cacerola con 4
litros de agua y cocinar a fuego fuerte 4 horas, revolviendo cada
tanto. A la hora de coccion agregar los rabos cortados en trozos, la
tapa de asado en cubos grandes y las patitas en trozos chicos.
Salar.
Pinchar los chorizos y cocinarlos en otra olla con agua junto con la
panceta 25 minutos. Retirar, dejar enfriar y cortar los chorizos en
rodajas y la panceta en bastoncitos. Pelar el zapallo, cortarlo en
trozos y hervirlo 30 minutos. Colarlo, pisarlo y mezclarlo con la
panceta y el chorizo. Una vez que pasaron las 4 horas de coccion del
maiz, incorporar la mezcla de zapallo y cocinar 10 minutos mas.
Mezclar, probar, salpimentar a gusto y agregar el comino recien
molido. Se puede servir con una salsita aparte para que cada
comensal
condimente el locro a gusto: picar el verdeo, agregar el aji molido,
salpimentar y cubrir con el aceite. Esta salsita se llama "aji frito
o grasita roja", si se hace frita, claro. Si quiere ahorrar tiempo

prepare el locro de esta otra manera: remojar 12 horas los porotos y darle apenas un hervor a todoas las carnes. Luego, partiendo de agua fria, cocinar todos los ingredientes juntos unas 2 horas.

A ver como sale!

Receta anterior: **EMPANADAS RELLENO**
Próxima Receta: **EMPANADAS, FACILES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

EMPANADAS, FACILES

EMPANADAS, FACILES

Ingredientes:
 masa:
60 gr. de manteca
harina cantidad necesaria aprox 150gr.
1 vaso de agua fria

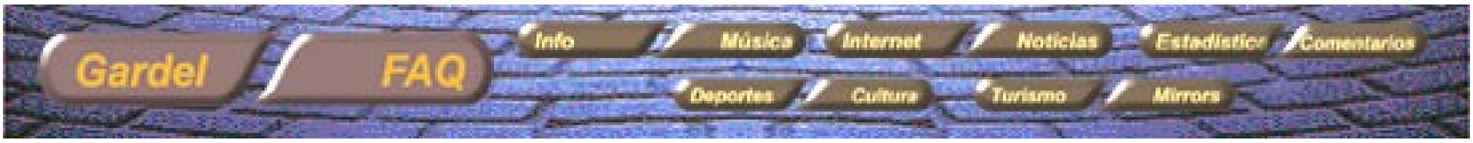
relleno:
2 cebolla, 1 morron, 500 gr. de carne picada,
2 huevos duros, aceitunas verdes bien picadas, condimentos pimentsn dulce y sal

Preparado:
  poner en corona sobre la mesada el harina, en el medio la manteca ablandada ir incorporando la harina con el H2o, hasta formar una masa
que se pueda trabajar. Estirar. Cortar discos. Rellenar. Relleno:
rehogar la cebolla con el morrsn todo bien picado, en aceite o mejpr manteca. agregar la carne picada previamente pasada por caldo de carne bien caliente agregar la sal y el pimentsn, bastante de este zltimo. agregar los heuvos duros cortados y las aceitunas. Rellenar los discos poner en una placa enmantecada y al horno, si queris podis
pintarlas con yema de huevo, si te gusta dulce espolvorea con azmcar y
al relleno ponele pasas de uva rubias sin semillas, esas que vienen de
Mendoza.

```
Buen provecho, vas a quedar como una reina
acompaña con un buen vino tinto, como puede ser el Luis Bosca de
bodega Arizu.

Enviado por Msnica Samblotte (samblotte@yahoo.com)
```

Receta anterior: **EMPANADAS Y LOCRO: LA RECETA DE MERCEDES SOSA**
Próxima Receta: **EMPANADITAS DE POROTOS VERDES**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

EMPANADITAS DE POROTOS VERDES

```
EMPANADITAS DE POROTOS VERDES

Ingredientes:
1/2 KILO DE POROTOS VERDES COCIDOS
1 CEBOLLA GRANDE
2 HUEVOS
ALIÑOS(SAL,PIMIENTA,ACEITE Y CONDIMENTO A GUSTO
1/2 KILO DE HARINA
1 CUCHARADA DE MANTECA
 AGUA TIBIA(PARA FORMAR LA MASA)

Preparado:
  Se frie la cebolla pluma con los condimentos por 5 minutos,se
agragan los porotos cocidos y los dos huevos enteros,se revuelve
bien
hasta cocer el huevo,sazone con sal a gusto,se retira. estire la
masa,rellene con este pino y forme las empanaditas,freir en aceite
caliente. buen provecho!!!!!

Enviado por Nathalie Matus Diaz (pionaty@123mail.cl)
```

EMPANADITAS DE VERDURA COM EN ORIENTE

EMPANADITAS DE VERDURA COM EN ORIENTE

Ingredientes:
 Una receta especial de la panadería de medio oriente.
Masa:
Huevos 1
Agua 250 cc.
Manteca 450 g.
Harina 500 g.
Sal 7 g.
Relleno:
Pimienta
Sal
Echalotes 2
Acelga 300 g.
Espinacas 350 g.
Hinojos 4 ramitas
Aceite Cant. Nec.
Queso Feta de oveja 200 g.
Empanaditas de verdura

Preparado:

MASA: Mezclar la harina con la sal, hacer un hueco y colocar allí el huevo y el agua fría. Unir de a poco integrando con la harina de los costados. Formar una masa relativamente blanda, amasar, cubrir y enfriar por lo menos 30’. Estirar la masa descansada dándole forma rectangular. Extender la manteca a temperatura ambiente por toda la

superficie, espolvorear con harina y enrollar. Luego dar forma de espiral. Llevar a heladera y dejar enfriar 2 hs. Luego estirar y cortar del tamaño deseado. Pintar con huevo batido y espolvorear con semillas de sésamo. Rellenar y cocinar a 220 ºC.

RELLENO: Picar el echalotte y erogarlo en un poco de aceite junto con
las verduras también picadas. Retirar del fuego y salpimentar, incorporar el queso feta desmenuzado. Dejar enfriar y utilizar.

YAPA: Estirar la masa y cortar discos de 5 cm. de diámetro. Rellenar con cebolla rehogada, ricota, queso feta y muzzarella. Pintar el borde con huevo batido y pegar con otro disco de masa. Pintar la superficie con huevo batido y cocinar.

Enviado por Virginia (libeluladefuego@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **EMPANADITAS DE POROTOS VERDES**
Próxima Receta: **ENCHILADAS SUIZAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENCHILADAS SUIZAS

ENCHILADAS SUIZAS

Ingredientes:
1 pollo
34 tortillas
queso rallado
crema o mantequilla
salsa de tomate
salsa perrins
chile dulce en trocitos
cebolla en trocitos
sal y pimienta
margarina
vinagre
aceite vegetal

Preparado:

Primero pon a cocer el pollo condimentado.Luego que esté cocido, desmenúzalo, condiméntalo con sal y pimienta al gusto y un poquito de vinagre, la cebolla y el chile en trocitos.

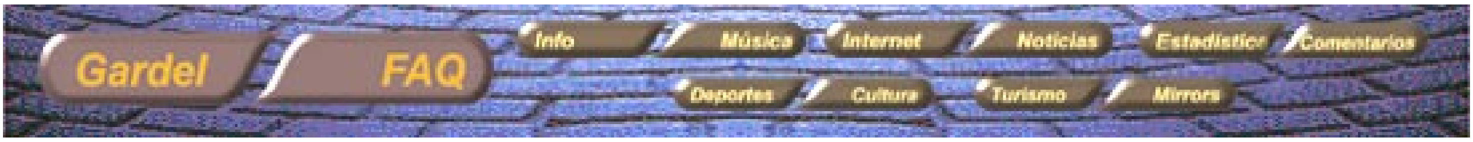
Luego, prepara la salsa, con el agua en que se preparó el pollo y condimenta con cebolla, chile dulce, sal, pimienta, un cuarto de margarina y un poquito de crema o mantequilla.

Despúes que esté todo, en una freidora, pon aceite, cuando esté caliente pasa las tortillas por la salsa y luego por el aceite caliente.

Cuando estén las tortillas, échales el pollo y enróllalas como taquitos y ponlas en un molde para hornear. Al terminar de enrrollarlos, viérteles encima la salsa sobrante, el queso rallado y la crema. Luego ponlos a hornear de 15 a 20 minutos.

Enviado por Sra. Daniela Ruiz de Zamudio (druiz@hotmail.com)

Receta anterior: **EMPANADITAS DE VERDURA COM EN ORIENTE**
Próxima Receta: **ENSALADA COMPLETAMENTE RICA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

ENSALADA COMPLETAMENTE RICA

ENSALADA COMPLETAMENTE RICA

Ingredientes para 2 personas:
2 Tomates
1 planta de Lechuga
2 Pimientos Rojos
2 Pimientos Verdes
1/2 kg. de Choclo
2 huevos duros
1 cebolla
Mayonesa - Sal - Oregano - Pimienta - Manteca - Opcional: Aceite de Oliva

Preparado:
Calentar en una olla el choclo hasta que este blando. En una sarten dorar con manteca los Pimientos previamente bien cortados en pequeños trozos. Calentar los huevos duros. Cortar la cebolla en trozos pequeños y agregarla a los pimientos. Cortar el tomate en trozos chicos y la lechuga tambien. Agregar todo en una ensaladera y agragar oregano, y la mayonesa con un chorrito de aceite de oliva (el
ideal es hacerla con MAYOLIVA, sale mucho mas rico), mezclar todo y LISTO. Espero que la disfruten. Hernan (22 años. Cocinero)

Enviado por Hernan A. Conde Moll (HACONDE@aol.com)

Receta anterior: **ENCHILADAS SUIZAS**

Próxima Receta: **ENSALADA CRIOLLA (ARGENTINA)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA CRIOLLA (ARGENTINA)

ENSALADA CRIOLLA (ARGENTINA)

Ingredientes:
1/2 REPOLLO (col)
1/2 MANZANA (golden)
3 NUECES
50 gr. QUESO AZUL BERGADER
ACEITE, VINAGRE Y SAL

Preparado:
Se trocea el repollo en juliana (a tiras finas) y se pone en un bol
(tras lavarlo y escurrirlo bien). Se le añade la manzana en dados pequeños, las nueces troceadas y el queso en dados también, se aliña con aceite, vinagre (bastante) y sal, se mueve todo bien para que se mezcle el queso. Acompaña carnes argentinas a la brasa. Como decimos en España, ¡Buen provecho!. Un besote desde Madrid

Enviado por Conchi Diaz (cdg@alcatel.es)

Receta anterior: **ENSALADA COMPLETAMENTE RICA**
Próxima Receta: **ENSALADA DE AGUACATE Y CEBOLLA.**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA DE AGUACATE Y CEBOLLA.

```
ENSALADA DE AGUACATE Y CEBOLLA.

Ingredientes:
 Para 6 personas.
6 aguacates grandes;
1 cucharadita de zumo de limon;
1 cebolla;
3 cucharadas de aceite de oliva;
1 cucharada de vinagre;
pimiento molido;
sal y pimienta.

Preparado:
Se pelan los aguacates y se cortan en rodajas más o menos finas. Se
colocan en un recipiente y se bañan con el zumo de limón para que se
mantengan verdes. Aparte, en una ensaladera se colocan las cebollas
cortadas en rebanadas muy finas,se añaden los aguacates y se adereza
con el aceite, el vinagre, sal y pimienta. Finalmente se spolvorea
con el chile molido y se sirve.

Enviado por Rita Maria Moreno Guillen (rita007@inicia.es)
```

Receta anterior: **ENSALADA CRIOLLA (ARGENTINA)**
Próxima Receta: **ENSALADA DE FRUTAS DULCE(4 PERSONAS)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA DE FRUTAS DULCE(4 PERSONAS)

```
ENSALADA DE FRUTAS DULCE(4 PERSONAS)

Ingredientes:
4 manzana
4 mandarina
4 duraznos
4 gualeles
4 naranjas
1 papaya
1 lata de leche condensada
1 bolsita de gomita dulce (forma de osos)

Preparado:
primero pela y pica las frutas en formas cudraditas, luego las hecha
en una fuente,luego agrega el duce de leche y encima las gomitas
dulces en forma de osos.

Enviado por karen Mejia M. (karen_ml@hotmail.com)
```

Receta anterior: **ENSALADA DE AGUACATE Y CEBOLLA.**
Próxima Receta: **ENSALADA DE LENTEJAS.**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA DE LENTEJAS.

```
ENSALADA DE LENTEJAS.

Ingredientes:
Para 4 personas.

300g.de lentejas cocidas;
100g.de aceite;
50g. de vinagre;
15g.de pimienta negra;
2 huevos duros;
1 cebolla;
sal.

Preparado:
Se colocan las lentejas en una fuente;en un cazo se ponen los
huevos a
hervir durante quince minutos; cuando estén cocidos se retiran y se
pasan por agua fría.Se les quita la cáscara,se cortan a rodajas y se
mezclan con las lentejas.Se añaden el aceite,el vinagre,la pimienta
y
la cebolla cortada fina. Se sala y se sirve fría.

Enviado por rita maria moreno guillen (rita007@inicia.es)
```

Receta anterior: **ENSALADA DE FRUTAS DULCE(4 PERSONAS)**
Próxima Receta: **ENSALADA DE LUJO (RECETA DE MI TIA VIVI, APLAUSOS PARA ELLA)**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA DE LUJO (RECETA DE MI TIA VIVI, APLAUSOS PARA ELLA)

ENSALADA DE LUJO (RECETA DE MI TIA VIVI, APLAUSOS PARA ELLA)

Ingredientes:
 salsa:
1/2 vaso de salsa de soja
1/2 vaso de aceite
4 cucharas de azucar
4 cucharas de vinagre (si se desea)
1 repollo no muy grande
100 grms. de nueces picadas
50 grms. de sesamo

Preparado:
  Empezamos con la salsa, para que este fria cuando la querramos servir. Se ponen todos los ingredientes en una cacerola y se lo deja hervir, revolviendo todo el tiempo para que el azucar no decante. Se lo pone en la heladera. Se corta el repollo en tiritas finas (juliana, que le dicen), y se lo deja a un costado. Se ponen a freir en un poco de manteca las nueces y despues se le agrega el sesamo. No
se tiene que quemar, asi que cuando se lo ve ngrito, se apaga el fuego. Se mezcla con el repollo. 15 minutos antes de servir se le agrega la salsa y se mezcla bien. Que el repollo chupe la salsa pero que no este demasiado blando (efecto observado a los tres dias de heladera).

Enviado por Luka, argentina en Israel (lukmil@pob.huji.ac.il)

Receta anterior: **ENSALADA DE LENTEJAS.**
Próxima Receta: **ENSALADA DE MANZANA Y POLLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA DE MANZANA Y POLLO

```
ENSALADA DE MANZANA Y POLLO

Ingredientes:
1 pollo cocido y desmenuzado
4 manzanas picadas con corteza amarilla
2 baras de apio
1 tza. de nuez picada
1 chile morron rojo picado
1 chile morron verde picado
mayonesa la necesaria y crema
una pisca de sal
una pisca de azucar.

Preparado:
  Se mescla todo muy bien y se sirve sobre una hoja de lechuga.
Es una ensalada muy facil y nutritiva y deliciosa.

Enviado por LETICIA TAMEZ PEÑA (letytp@intercable.net)
```

Receta anterior: **ENSALADA DE LUJO (RECETA DE MI TIA VIVI, APLAUSOS PARA ELLA)**
Próxima Receta: **ENSALADA DE PAPA ALEMANA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA DE PAPA ALEMANA

ENSALADA DE PAPA ALEMANA

Ingredientes:
6 Papas Grandes
Perejil cantidad necesaria
4 Pepinos agridulces
Sal
Pimienta
Mayonesa
Vinagre
aceite

Preparado:
Hervir las papas hasta que esten tiernas, cortarlas en cuadraditos,
agregarle el perejil bien picado y los pepinos cortaditos chiquitos.
Hacer una vinagreta con mayonesa, sal, vinagre, aceite, pimienta,
mezclar todo con la papa, dejar enfriar y servir.

Enviado por Sabrina Patrich (sabrinapatrich@yahoo.com)

Receta anterior: **ENSALADA DE MANZANA Y POLLO**
Próxima Receta: **ENSALADA DE PAPAS**
[Volver al índice de Recetas]

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA DE PAPAS

```
 ENSALADA DE PAPAS

Ingredientes:
   6 PAPA{cocidas y picadas}
   2 Zanhorias {cocidas y picadas}
   1 Cebolla mediana {picada}
   2 Ramitas de Apio {Picado}
   1/2 tza de perejil verde {picado}
   3 Huevos cocinados {picados}
   3TZA de mayonesa o saled dressing
   sal, pimienta, y un poco de mostaza.

Preparado:
   Las papas,zanahoria, huevos, ya cocinados los picas, luegos
tomas la cebolla, apio, perjil y los picas tambien.; luego de todo
picado les echa la mayonesa, sal pimienta,y un poco de mostazay
listo
espero que los disfrutes.su amiga milly

Enviado por ERMILA E. LANIER (wlnier69@aol.com)
```

Receta anterior: **ENSALADA DE PAPA ALEMANA**
Próxima Receta: **ENSALADA DE PASTAS Y PANCETA (COMO LE GUSTA A MIS HIJOS)**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA DE PASTAS Y PANCETA (COMO LE GUSTA A MIS HIJOS)

ENSALADA DE PASTAS Y PANCETA (COMO LE GUSTA A MIS HIJOS)

Ingredientes:
200 gr de fideos secos tirabuzon
200 de queso gouda o similar
1 cebolla
1 puerro
1 tallo de apio
100 gr de panceta
Mayonesa (cantidad necesaria)

Preparado:
Hervir los fideos en agua y sal según costumbre, escurrir y rociar con algunas gotas de aceite neutro, revolver y dejar enfriar (el aceite es solo para que no se "pegoteen". Reogar la cebolla y el puerro picados fino en muy poco aceite (ideal en microondas con unas
gotitas de aceite)para que no quede impregnado.Reservar para que enfrie. Cortar el queso en cubos chicos. Picar el tallo de apio (se puede suprimir si no les gusta). Freir la panceta cortada fina hasta que quede crocante, tirar la grasa que se forma en el fondo de la sarten y escurrir la panceta en papel absorvente hasta que enfrie. Mezclar todos los ingredientes y unir con mayonesa. ¡ Que la disfruten!

Enviado por Nilda Sanchez (cens@advancedsl.com.ar)

Receta anterior: **ENSALADA DE PAPAS**
Próxima Receta: **ENSALADA DE PEPINOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA DE PEPINOS

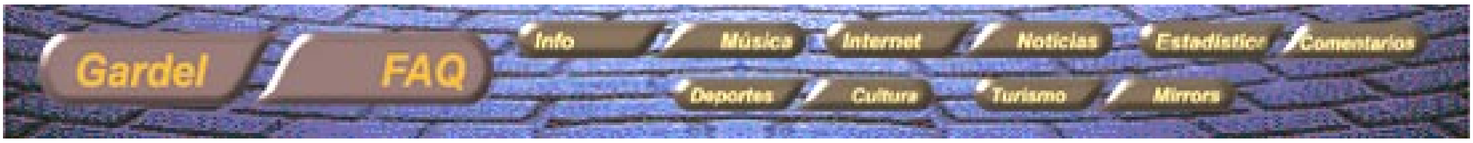
```
ENSALADA DE PEPINOS

Ingredientes:
 Pepinos
Mayonesa
Mostaza
sal

Preparado:
  Exótica. Ideal para salir del paso y superrefrescante.
Se lava el pepino se corta en rodajas finas y se salan un poco.
Se mezclan con la mostaza y la mayonesa y listo.

Enviado por Horacio (suhora@ciudad.com.ar)
```

Receta anterior: **ENSALADA DE PASTAS Y PANCETA (COMO LE GUSTA A MIS HIJOS)**
Próxima Receta: **ENSALADA DE PILI**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA DE PILI

```
ENSALADA DE PILI

Ingredientes:
 Lechuga romana,cogollos de Tudela,achicorias, jamon de Jabugo en
lonchitas muy finas y luego en tiritas,si no es de Jabugo puede ser
un
jamon serrano pero que sea bueno,una salsa rosa o marisquera, queso
Emental rallado,tomates.

Preparado:
  Se limpian muy bien las lechugas y los tomates y
despues se escurren muy bien las lechugas, y se trocean despues los
tomates

En una ensaladera se ponen las lechugas mezcladas con los trocitos
de
tomate,encima se pone el jamon y encima de este se pone el queso
rallado. En cada plato se pone la ensalada y encima la salsa.

Enviado por Amelia Valmaseda (janini @teleline.es)
```

Receta anterior: **ENSALADA DE PEPINOS**
Próxima Receta: **ENSALADA DEL @S@DOR**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA DEL @S@DOR

ENSALADA DEL @S@DOR

Ingredientes:
 Cebolla
Zanahoria
Sal
Pimienta
Albaca fresca
aceite oliva
jugo limón
queso rallado

Preparado:
  Poner una o dos cebollas sin pelar sobre las brasas (cerca del asado), dandolas vueltas con una pinza de carbón de tanto en tanto. Aparte rallar una o dos zanahorias (ojo con los dedos!!). Cuando la piel de la cebolla este marrocita,(y la cebolla blanda) sacarla de las brasas, pelarla bajo el agua y cortarla en daditos bien chiquitos. Reunir la cebolla con la zanahoria rallada, salpimentar, agregar unas hojitas de albaca cortadas con los dedos, rociar con oliva, poquito jugo de limón, y espolvorear con queso rallado al gusto.Revolver todo bien. Ideal para acompañar carnes rojas asadas, con un buen cabernet sauvignon. Enjoy it

Enviado por el @s@dor (hal425@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **ENSALADA DE PILI**
Próxima Receta: **ENSALADA DULCE DE BOMBOM O MARSHMELLOWS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA DULCE DE BOMBOM O MARSHMELLOWS

```
ENSALADA DULCE DE BOMBOM O MARSHMELLOWS

Ingredientes:
 UNA BOLSA DE BOMBONCITOS (BLANCOS O DE COLORES)
I TAZA DE ALMENDRAS Y NUECES (NATURALES)
1/2 TAZA DE COCO RAYADO DULCE
1 LATA PEQUEÑA DE MANDARINAS AGRIAS O EN SU JUGO
1 LATA GRANDE DE FRUTA COMBINADA NO EN ALMIBAR, EN SU JUGO NATURAL
1 1/2 TAZA DE CREMA AGRIA
1TAZA DE AZUCAR GLASS
I CUCH DE ESENCIA DE VAINILLA
1 CUCH. CANELA EN POLVO

Preparado:
  Mezclar la crema agria, con el azucar glass, la vainilla y la
canel, hasta que quede liquida y cremosa, agregar la lata de fruta y
las mandarinas escurridas, sin nada de jugo. tostar un poco las
nueces y almendras naturales en el sarten o el tostador. agregar las
nueces y almendras ya tostadas a la mezcla, y vaciar en un bowl o
recipiesnte hondo. regifrigerar 2 horas y servir frio. en caso de no
tener crema agria y azucar glass, usar whip cream o crema batida.

Enviado por ROSARIO JIMENEZ (ROJISO@TELNOR.NET)
```

Receta anterior: **ENSALADA DEL @S@DOR**

Próxima Receta: **ENSALADA FERNANDITA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA FERNANDITA

```
ENSALADA FERNANDITA

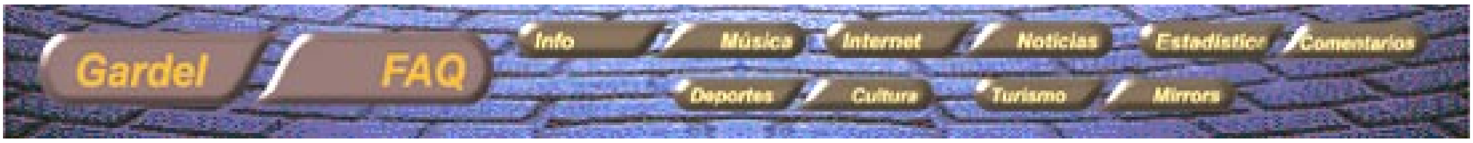
Ingredientes:
lechuga
tomate
huevos duros
jamon
queso
pan lacteo o cualquier pan
aceite
prevenzal deshidratado
mayonesa, aceite, vinagre y sal

Preparado:
  Lavar y cortar en pedacitos muy chiquitos la verdura.
picar los huevos
sonfreir(es decir) freir el jamoncito en aceite, ya cortado cortar
el
pan en cubitos y tambien freirlo agregarle sal a gusto y el
aderezo(provenzal) agregar el jamon cortadito, esperar que se enfrie
sino te va a cocinar la verdura, y luego agragarle el queso y por
ultimo el pan. como ultima cosa condimentar y............ buen
apetito!!!!!!!

Enviado por PAPINI MARIA FERNANDA (fernanda@drwebsa.com.ar)
```

Receta anterior: **ENSALADA DULCE DE BOMBOM O MARSHMELLOWS**

Próxima Receta: **ENSALADA FIESTERA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA FIESTERA

```
ENSALADA FIESTERA

Ingredientes:
Papas
Tocineta
Salchichas
Maiz Dulce Entero de Lata
Queso Parmesano
Mayonesa

Preparado:
Poner a ablandar las papas, una vez cocidas cortarlas en cubitos.
Freir las salchichas, una vez listas cortarlas.
Cortar la tocineta y freirlas ( sin aceite )
Una vez que los ingredientes esten listos, colocarlos en una
cacerola
y agregar el queso parmesano sal y mayonesa al gusto.

Enviado por JOSLENY A. MENDOZA G. (jos277@hotmail.com)
```

Receta anterior: **ENSALADA FERNANDITA**
Próxima Receta: **ENSALADA FRIA**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

ENSALADA FRIA

ENSALADA FRIA

Ingredientes:
1 taza de coditos (pastas)
1 lb de jamon (puede ser pollo)
3 huevos
1 papa grande (o 2 chiquitas)
1 cebolla pequena (o la mitad de una grande)
1/3 de taza de mayonesa
1 manzana
1/3 de taza de pina
una cucharadita de sal

Preparado:
Poner agua suficiente con sal a calentar. Cuando este hirviendo echarle los coditos, los huevos y la papa picada en cuadritos pequenos
hasta q se ablanden. Picar la cebolla y el jamon bien finitos. Cortar la manzana en cuadritos pequenos. Cuando los coditos, la papa y los huevos esten cocinados, escurrir el agua, pelar y picar los huevos en pequenas lascas y unirlo con la pina, manzana, jamon y cebolla. Echarle la mayonesa y revolver. Dejar enfriar en el refrigerador antes de comer. Sugerencia: Puede servirlo con tiras de pimiento verde y rojo.

Enviado por Gema Guada (gguadav@hotmail.com)

Receta anterior: **ENSALADA FIESTERA**
Próxima Receta: **ENSALADA MARINA "TOKY" (FRESCA Y EXQUISITA)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA MARINA "TOKY" (FRESCA Y EXQUISITA)

```
ENSALADA MARINA "TOKY" (FRESCA Y EXQUISITA)

Ingredientes:
1 morrón rojo.
1 morrón verde.
1 cebolla mediana.
1 paquete de kanikama,o 250 grs de camarones.
sal, pimienta, aceite de oliva y vinagre o un poco de aceto.

Preparado:
  Cortar los morrones y la cebolla bien chiquitos y parejos.Cortar
los kanikama en rodajitas. Colocar en una fuente o ensaladera los
morrones, la cebolla y los kanikama o los camarones. Condimentar con
sal, pimienta y vinagre y aceite. Servir.

Enviado por María de los Angeles E. Sansac (angeldelbosque@radar.
com.ar)
```

Receta anterior: **ENSALADA FRIA**
Próxima Receta: **ENSALADA RAFAM**
[Volver al índice de Recetas]

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA RAFAM

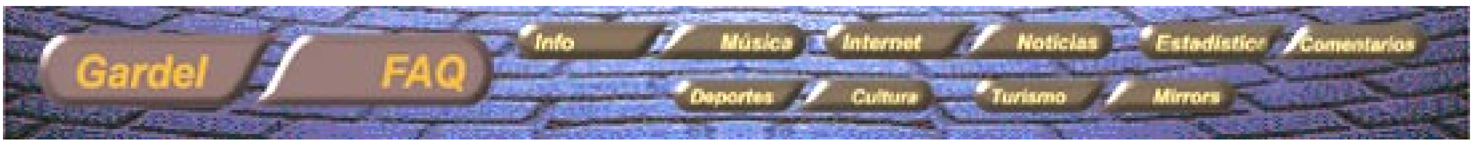
```
ENSALADA RAFAM

Ingredientes:
 500 g. de Zanahorias
1 lata de Choclo amarillo dulce
50 g. de Pasas de uva sin semilla
1 lata de palmitos
250 cm3 de Salsa Golf
sal, pimienta y Kummel

Preparado:
  Rallar las zanahorias, cortar los palmitos en rodajas y mezclar
con
el resto de los ingredientes y no olvidarse del kummel, que le dá un
sabor muy especial

Enviado por Martín Miguel Balbuena (balbuena@argentina.com)
```

Receta anterior: **ENSALADA MARINA "TOKY" (FRESCA Y EXQUISITA)**
Próxima Receta: **ENSALADA RICA LIGHT**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA RICA LIGHT

```
ENSALADA RICA LIGHT

Ingredientes:
 1 lata de atzn al natural
1 tomate
1 zanahoria
1 huevo duro
1/4 de cebolla (opcional)
1 cuharadita de aceite
1/2 cucharadita de vinagre o limsn
origano, aji molido y sal a gusto

Preparado:
  Abris el atzn (al natural sm o sm), lo ponis en un bol, rallas la
zanahoria, cortas el tomate, el huevo duro y si queres cebolla y lo
agregas al atzn, luego condimentas con el aceite (a cucharada sola,
si
no deja de ser bajas calormas), vinagre o limsn, origano, aji
molido,
sal y LISTO!!

FACIL, RICO, RAPIDO Y LIGHT!

Enviado por Marma Gutiirrez (mariagallina@hotmail.com)
```

Receta anterior: **ENSALADA RAFAM**
Próxima Receta: **ENSALADA VALERIA**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA VALERIA

ENSALADA VALERIA

Ingredientes:
 CUATRO A SEIS PORCIONES.
Cantidades aproximadas. Ajuste a su gusto.
Champiñones crudos, bien lavados, cortados en láminas, 1/4 libra.
Fresas (frutilla) para decorar, cortadas en mitades. Unas 10 unidades.
Almendras tostadas, 1/4 libra.
Media coliflor pequeña cortada en gajos pequeños, pasada medio minuto por agua caliente.
Queso mozzarella de búfala, 1/4 libra, cortado en cubitos de 1 cm..
Medio repollo pequeño cortado muy finamente.
Aderezo italiano: Aceite de oliva, sal y pimienta al gusto, vinagre al azafràn.

Preparado:
  En una bandeja se prepara una cama con el repollo picado. Encima, muy bien mezclados, se colocan los ingredientes, reservando las fresas
para el final. Se baña con el aderezo, y encima se colocan las fresas
(frutillas), decorando la ensalada. Acompaña bien carnes o pollo.

Enviado por Hernando Pacific (hernando_pacific@hotmail.com)

Receta anterior: **ENSALADA RICA LIGHT**

Próxima Receta: **ENSALADA VERANIEGA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENSALADA VERANIEGA

ENSALADA VERANIEGA

Ingredientes:
palmitos
melón
ananá
Todo cortado y en igual cantidades

Preparado:
  Esta receta es de mamá Norma.
En un recipiente colocar cortado los ingredientes y condimentar con
sal, pimienta, aceite y limón a gusto.

Enviado por Norma (normitaelena@hotmail.com)

Receta anterior: **ENSALADA VALERIA**
Próxima Receta: **ENTRADITA SUPER FáCIL, SUPER RICA**
[Volver al índice de Recetas]

ENTRADITA SUPER FáCIL, SUPER RICA

ENTRADITA SUPER FáCIL, SUPER RICA

Ingredientes:
Pan negro en rebanadas
Lonjas de salmón rosado ahumado
Queso blanco untable
Limón
Perejil

Para acompañar:
Tomatitos cherry
Aceitunas negras
Cubos de queso (el que te guste)
Albahaca

Preparado:
Si usas pan lactal sacale los bordes, si no pan negro como para sandwichs de miga sin bordes. Untalos con queso blanco. Colocá una lonja de salmón, exprimí limón y tirale encima, utilizá el perejil para decorar. Acompañá con ensalda de cherries cortados, aceitunas negras sin carozo cortadas, daditos de queso y albahaca. Espolvoreá un poco de orégano en la ensalda. Es una entradita re fácil y re rica.

Enviado por Natacha M. (natacham1@hotmail.com)

Receta anterior: **ENSALADA VERANIEGA**

Próxima Receta: **ENTRECOT DE CIERVO EN PARVA**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

ENTRECOT DE CIERVO EN PARVA

```
ENTRECOT DE CIERVO EN PARVA

Ingredientes para 6 personas:
Un carre de ciervo, cortado en porciones de 6 u 8 cm.
4/6 cucaradas de grasa de panceta ahumada (derretida en microondas)
reservar charque que queda

2 puerros grandes
2 zanahorias idem
i berenjena
2 zucchini
opcional i pimiento rojo
cualquier hongo fresco
sal;
pimienta verde;
nuez moscada;
jengibre fresco (opcional)
salsa de soja,
manteca o crema vino madeira,
cognac o jerez si gusta, o vinagre balsamico

Preparado:
Salpimentar los entecots, y dorarlos de ambos lados en la grasa,
reservar. Procesar las verduras de la siguiente manera.: la
berenjena. La cascara con poco de pulpa, en finas tiras (como
fideos)
 la zanahoria idem puerro, zanahoria zucchini y hongos idem (opcional
pimiento, que dominara en sabor ) en sarten con oliva, se empieza
con
el puerro, luego la zanahoria, y a los 5 minutos el resto de las
```

verduras. en un punto anterior a su total coccion se rocia con el asceto y la salsa de soja,la nuez, se retira del fuego,y se reserva.
si se agrego jengibre se le retira. en papel de aluminio doble, se coloca un entrecot, sobre este la panceta finamente picada (ya seca) y
sobre esto una parva de las verduras. alli se agrega el alcohol elegido si gusta,la crema o manteca, se envuelve, y se lleva a horno maximo hasta calentar convenientemente. servir envuelto

Enviado por RICARDO SACCONE (sacseg@arnet.com.ar)

Receta anterior: **ENTRADITA SUPER FáCIL, SUPER RICA**
Próxima Receta: **ENYUCADO (??)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ENYUCADO (??)

ENYUCADO

Dos libras de yuca, una de azucar, un pocillo de coco rallado, cuatro
onzas de queso migajado, una cucharada de anis estrujado, un pocillo
de nata o mantequilla.

Se pela la yuca y se ralla, cuando este rayada se le agrega el azucar,
el coco, el queso y el anis, se revuelve todo bien hasta hacer una
mezcla. Se le unta aceite o mantequilla a un caldero, se coloca en el
fondo del caldero una hoja de bijao, se echa la mezcla sobre la hoja
de bijao, se coloca al fuego lento para que dore. Se chequea
periodicamente con un palillo de dientes para chequear la consistencia
de la mezcla. Cuando este cocinada se baja se coloca sobre una mesa y
se parte en cuadritos.

Receta anterior: **ENTRECOT DE CIERVO EN PARVA**
Próxima Receta: **ESCABECHE CALIENTE DE POLLO POR AMOR A CLAUDIA**
[Volver al índice de Recetas]

ESCABECHE CALIENTE DE POLLO POR AMOR A CLAUDIA

```
ESCABECHE CALIENTE DE POLLO POR AMOR A CLAUDIA

Ingredientes:
 Para 4 Personas.
1. Pollo de 2 1/2Kg, sin piel y cortado en presas.
500 gr. de cebolla blanca cortada en tiras
500 gr. de zanahorias ralladas gruesas.
500 cc. de vino blanco seco.
500 cc. de vinagre blanco.
500 cc. de agua mineral.
hojas de laurel disecadas, a gusto.
sal marina gruesa, a gusto.
pimienta negra en granos, a gusto.
perejil para decorar, a gusto.
200 gr. de limon sutil cortado en rodajas de 1/2 centimetro de
grosor, para decorar.

Preparado:
  En una olla alta, vierta un poco de aceite de oliva y selle las
presas de pollo, sin dorarlas. Retirelas. En el fondito de cocción
blanquee las cebollas y a mitad de camino agregue las zanahorias,
cuando todo este tierno, agregue las presas de pollo, el vino, el
vinagre, el agua, la sal y pimienta en granos y el laurel. Tape la
olla y dejela cocinar a fuego lento hasta que el pollo este
totalmente
cocido. MONTADO DEL PLATO: Coloque una porcion de pollo en el medio
y luego agregue las verduras por encima. Decore con las rodajas de
limon en un costado (2 o 3 por plato) e intercale una ramita pequeña
```

de perejil. La guarnición se la dejo a su elección. Le sugiero una esalada de endivias o papas hervidas al natural. NOTA: Puede tambien dejarlo enfriar y servirlo como fiambre en vez de plato principal. Acompañe con algun vino tino del tipo de los borgoña...y good show!

Enviado por Mario J. Munuce (munuce@dsmdnet.com)

Receta anterior: **ENYUCADO (??)**
Próxima Receta: **ESCABECHE DE BIZCACHA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ESCABECHE DE BIZCACHA

```
ESCABECHE DE BIZCACHA

Ingredientes:
 1 bizcacha
2 ceboollas
1 piento rojo
1 pimiento verde
2 zanahoria
1 taza de vinagre de alcohol
1 taza de aceite de maiz
1 taza de agua
sal y pimienta agusto

Preparado:
en cacerola calentar una cucharada de aceite, sellar la bizcaha,
dejarla re pozar luego reagar las verduras, ya esta preparacion
agregarle la bizcacha previamente sellada, agregar el aceite, el
agua
y el vinagre y cocinar durante 20 minutos y luego guardar en un
frasco
o consumirlo

Enviado por duhalde alberto (duhalmarhotmail.com)
```

Receta anterior: **ESCABECHE CALIENTE DE POLLO POR AMOR A CLAUDIA**
Próxima Receta: **ESCABECHES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

ESCABECHES

```
ESCABECHE PARA CARNES, POLLOS O PESCADOS:

2 o 3 cebollas robustas
2 o 3 zanahorias idem
1 taza tamanio banio de vinagre de alcohol (blanco que le dicen )
1/2 taza de aceite de maiz o girasol    (el mas neutro que tengan )
1 cucharada de azucar
sal, pimienta y oregano a gusto, 1 hoja de laurel

Calentar el aceite a fuego mediano, rehogar la cebolla, previamente
cortada en aros, hasta que este transparente, agregar la zanahoria
cortada en juliana (bastones finos o si son fiacas cortadas con el
pelapapas ... :) y el vinagre y el resto de los condimentos. Cocinar
hasta que las zanahorias esten tiernas pero crujientes. Volcar en
caliente sobre el elemento a escabechar (peceto, lengua o presitas
de
pollo hervidos en caldo con verduritas, frios y convenientemente
cortados en finas rodajas, filets de pescado frito, etc ) Dejar en
la
heladera 2 o 3 dias para que se impregnen del gustito del
escabeche.
Dura alrededor de una semana y media (salvo que se guarde en
freezer,
para una mejor ocasion ... :).
```

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ESCALOPAS DE PAPA A LA MANTEQUILLA, AJO Y PEREJIL

```
ESCALOPAS DE PAPA A LA MANTEQUILLA, AJO Y PEREJIL

Ingredientes:
 Papas pequeñas coloradas
(New red potatoes) de 6 a 8 papas

Ajo: 2 dientes (machacados)
Agua: 2 tazas
Aceite de oliva extra virgen: 2 cucharaditas
Mantequilla sin sal: 1/4 de barra
Perejil seco: 1 cucharadita
Sal     a gusto

Preparado:
  Se rebanan las papas en rodajas de no más de 1/4 de pulgada de
gruesas y se ponen a hervir en las 2 tazas de agua hasta que
ablanden
(cuidado con no ablandar tanto que se desmoronen al manejarlas). En
una caserola aparte se derrite la mantequilla a fuego bien lento
(para
que no se queme y se obscurezca) y se le echa el ajo y el aceite de
oliva para que le vaya dando el sabor. Una vez hayan ablandado las
papas se sacan del agua y se colocan en un sartén, a fuego mediano,
y
se les vierte por encima la mezcla de mantequilla que ya se había
preparado. Se deja que se sofrían, a fuego no muy alto y virando las
papas al menos una vez, por varios minutos. Mientras las sofríe les
echa la sal y el perejil. Luego, al servirlas, se le echa por encima
```

parte de líquido que quede en el sartén. Son extremadamente sabrosas e ideales para acompañar alguna carne horneada o hecha a la parrilla como costillitas de cerdo, churrasco o cualquier steak.

Norma Santiago Ramos - San Sebastián, Puerto Rico

Enviado por Norma Santiago Ramos (tato_quinones@hotmail.com)

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ESCALOPES DE TERNERA EN SALSA

ESCALOPES DE TERNERA EN SALSA

Ingredientes:
Un kilo de carne
200 gr. de harina
2 huevos
perejil y ajo
sal y pimienta agusto

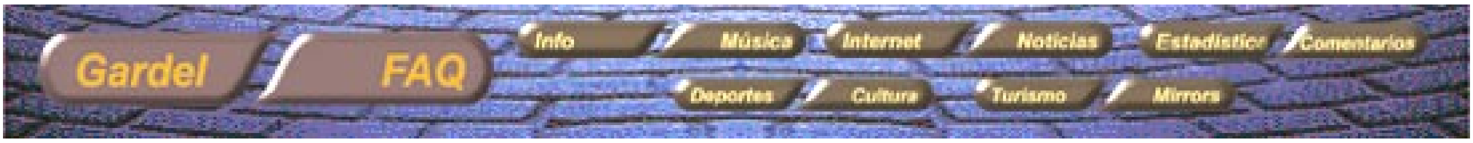
Para la salsa

2 Cebollas grandes
1 pimiento
1 hoja laurel
2 dientes de ajo
aceite y agua
pimienta y sal a gusto

Preparado:
La carne se corta en bifes como para milanesas. Se pasan por harina despues por el huevo batido con el perejil y el ajo y de buelta por harina se pone una sarten con aceite y se frien. Luego se hace una salsa se pica la cebolla en juliana se coloca en una cacerola mediana
con aceite y se frien se ponen el pimiento y los condimentos. Luego se introducen los escalopes y se le agrega mas aceite y agua a gusto.
Dejar cocinar por 10 minutos y a difrutar

Enviado por Ruben Frigerio (librerialaciudad@arnet.com.ar)

Receta anterior: **ESCALOPAS DE PAPA A LA MANTEQUILLA, AJO Y PEREJIL**
Próxima Receta: **ESFIJA (EMPANADA ARABE CERRADA) FATAY(ABIERTA)**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ESFIJA (EMPANADA ARABE CERRADA) FATAY (ABIERTA)

ESFIJA (EMPANADA ARABE CERRADA) FATAY(ABIERTA)

Ingredientes:
Para la masa:800g.de harina "0000" 20g de levadura 4cucharadas de aceite sal a gusto y agua encantidad necesaria. Relleno 1 kg de carne
picada 400g de cebolla de verdeo 2 morrones uno verde y otro rojo 5 dientes de ajo un manojo de perejil 1 lata de tomates picado sal pimienta negra comino y clavo de olor a gusto

Preparado:
Masa:Mezclar los ingredientes y amasar dejar reposar 40" estirar la
masa y cortar discos de 15c de diametro. Relleno Picar toda la vedrdura y agregarla a la carne condimentar y dejar reposar 2hs.en heladera rellenar las tapas y doblar en tres para que queden triangulares. Para el FATAY Poner el relleno como si fuera una pizzeta.Cocinar en horno RE RE CALIENTE.

Enviado por Hugo Antonio Albaini (halbaini@infovia.com.ar)

Receta anterior: **ESCALOPES DE TERNERA EN SALSA**
Próxima Receta: **ESPAGGUETTIS VERDES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ESPAGGUETTIS VERDES

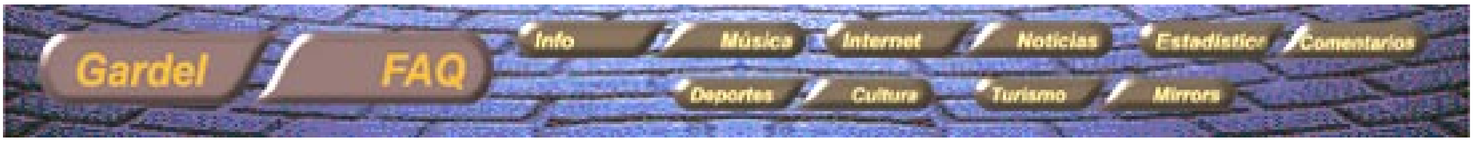
ESPAGGUETTIS VERDES

Ingredientes:
10 chiles poblanos
2 latas de media crema
1 paquete grande de espagguetti
1/4 de queso manchego rebanado

Preparado:
Los chiles asados y desvenados se muelen con la media crema y un poco de leche un pedazo de cebolla y un poco de consomé en polvo. Al espagguetti cocido se le agrega lo anterior se cubre con el queso a que gratine en el horno.

Enviado por Nora Aguilar (nora_aguilar@hotmail.com)

Receta anterior: **ESFIJA (EMPANADA ARABE CERRADA) FATAY(ABIERTA)**
Próxima Receta: **ESPAGUETIS AL LIMóN (4 A 5 PERSONAS)**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ESPAGUETIS AL LIMóN (4 A 5 PERSONAS)

```
ESPAGUETIS AL LIMóN (4 A 5 PERSONAS)

Ingredientes:
1/2 kilo de espaguetis sancochados
Queso parmesano rallado.

SALSA:

2 cucharadas de mantequilla
1 diente de ajo triturado
2 cucharadas de cebolla picadita
1 lata de crema de leche de 295 grs.
2 cucharadas de jugo de limón
1/4 de cucharadita de ralladura de limón
1/2 cucharadita de sal, una pizca de pimienta
1/4 de taza de agua
1 cucharada de perejil picadito

Preparado:
  (SALSA)

Sofria al fuego lento en la mantequilla, el ajo, y la cebolla.
Agregele la crema de leche, el jugo y la ralladura del limón,
sal y pimienta, revuelva muy bien, añada el agua y el perejil.
Cocinar por 5 minutos más a fuego lento.

Al momento de servir viértala sobre los espaguetis y
espolvoree con el queso parmesano

Enviado por Anamaría Camacho (marvin_63@hotmail.com)
```

Receta anterior: **ESPAGGUETTIS VERDES**
Próxima Receta: **ESPAGUETIS SERGE (PREMIO LAUREL DORADO1999) VERACRUZ MEXICO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ESPAGUETIS SERGE (PREMIO LAUREL DORADO1999) VERACRUZ MEXICO

ESPAGUETIS SERGE (PREMIO LAUREL DORADO1999) VERACRUZ MEXICO

Ingredientes:

INGREDIENTE :
Un paquete de spagueti tipo italiano (o del mejor)
una cucharada de aceite de oliva
dos barras de mantequilla (gloria o la q. encuentres)
seis (6) dientes de ajo
1/4 de litro o una taza grande de crema (descremada)
1/4 de litro de vino blanco (calafia o del rin)
250gramos de champiñones dos taza (hongos frescos)
1/2 cebolla en trozo
hiervas de olor (laurel, tomillo y mejorana) si no las encentras no importa
dos cucharadas de concentrado de pollo polvo magui
y el ingrediente mas importante cariño mucho cariño

Preparado:

1.-se pone a hervir la pasta de espagueti en dos litros de agua,se le
agrega media cebolla partida en 4, las hiervas de olor,y el aceite de oliva.

2.-cuando esta al "dente" asi dicen los italianos al buen sexo es
decir con buena consistencia, no aguado ok., se saca del fuego, se
agrega una poca (muy poca) sal y se dejan reposar 5 minutos, despues

se escurren y se quitan la hiervas y la cebolla

3.-en un sarten amplio aparte se frien una barra de mantequilla y
los
hongos por dos minutos, a el vino se le disuelve una cucharada de
polvo de pollo y se le agrega a los hongos (ya con esto huelen
riquisimo pero calmadas)

4.-en un sarten aparte se derrite una barra de mantequilla, se
agrega
el ajo (de preferencia exprimidos) existen esprimidor de ajos muy
util
para todo despues de q. el ajo esta frito antes de quemarse se le
agrega todo el espagueti y se frie por 3 minutos

5.- se le agregan los champiñones con el vino blanco y se tapan 2
minutos, a la crema se le disuelve la otra cucharada de polvo de
pollo, y se le agrega si estan un poco secos se le puede agregar un
poquito de leche o mas vino . (MMMMMMMM) esta es la forma de
compartir cariño con nuestros seres queridos y amigos si le ponen
velas y musica de keni gin me cuentan al otro dia q. lo disfruten aT
SERGE

Enviado por sergio macias (sigres@hotmail.com)

Receta anterior: **ESPAGUETIS AL LIMóN (4 A 5 PERSONAS)**
Próxima Receta: **ESPUMA DE FRESA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ESPUMA DE FRESA

```
ESPUMA DE FRESA

Ingredientes:
 1/2 kg de fresas
1 taza de azzcar
4 claras de huevo

Preparado:
Poner todos los ingredientes en la licuadora o en una batidora y
dejar
45 minutos o hasta que suba.

Enviado por Diego Lamas Encabo (talycual@servidor.unam.mx)
```

Receta anterior: **ESPAGUETIS SERGE (PREMIO LAUREL DORADO1999) VERACRUZ MEXICO**
Próxima Receta: **FABADA ASTURIANA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

FABADA ASTURIANA

FABADA ASTURIANA

Ingredientes:
1 Kg.de porotos alubias

3 chorizos colorados, 300 g.de jamon crudo en un trozo, 300g. de panceta ahumada en un trozo, 3 morcillas asturianas Azafran

1 cebolla grande

Preparado:
Remojar los porotos 12 hs.

Preparar dos litros de caldo con dos cubitos de concentrado de gallina

Cortar en trozos de cinco centimetros el jamon, la panceta,los chorizos y la morcilla.

Dar un hervor al jamon y la panceta para desalarlos un poco. Descartar el liquido.

Poner en una olla grande todos los ingredientes con la cebolla pelada
en el centro y cubrir con caldo no mas de un centimetro la PREPARACION. Hervir sobre fuego suave hasta que los porotos esten tiernos (aprox.dos horas) agregando caldo a medida que se vaya absorbiendo, siempre cubriendo apenas la PREPARACION. Durante el transcurso de la coccion y a intervalos de aprox. media hora, dar tres "sustos" incorporando en la olla medio vaso de agua fria. OJO,

NO
SALAR, ya que la sal de los cubitos de caldo concentrado y la remanente del jamon y la panceta resultan suficientes. Al finalizar la coccion la PREPARACION debera presentar un color rojizo espectacular, producto del azafran diluido y del pimentsn de los chorizos colorados que se habra desparramado por doquier. Servir en plato hondo. En Asturias se sirven las carnes en un plato (companco) y el guiso de porotos en otro. A mi me gusta todo junto.

Enviado por Hector Castro (halcon%impsat1.com.ar@rftm.mit.edu)

Receta anterior: **ESPUMA DE FRESA**
Próxima Receta: **FAINA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

FAINA

```
Para todos los que le guste el(la?) faina y tengan algun tipo de
destreza culinario, en el buen sentido de la palabra:

- 1 taza de harina de garbanzos (Chick pea flour, se consigue en
lugares de comida vegetariana o naturista, o en negocios de
condimentos o comida arabe, india o del medio oriente en general)

- 2 tazas de agua tibia
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de sal

Unta una pizera honda con aceite, metela en el horno(450 oF) por 1 o
2 minutos, mientras tanto mezcla la harina y el agua, tratando de
que
no se formen grumos, despues agregale la sal y el aceite, saca la
pizera del horno, por que si no se te quema, y echa la mezcla, que
va
a ser bastante liquida. Cocinalo a (450 o 500 oF ) por 30 o 40
minutos o hasta que la parte de arriba este dorada. Sacala del horno
y cometela. Chau.
```

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FAINA

```
FAINA

Ingredientes:
Harina de Garbanzos 250 grs.
Agua Fría      750 cm3.
Sal Fina      10 grs.
Aceite       100 cm3.

Preparado:
  Poner en un bols la harina de garbanzos, salar y mezclar con el
agua fría. Agregar el aceite y revolver hasta formar una masa
cremosa. Llevar a la heladera y dejar de 1 a 4 hs. Untar con aceite
una pizzera grande o pizzeras individuales, vierta la masa y rocié
con
un poco mas de aceite. Cocinar a horno caliente hasta que se dore.

Nota: Para darle mejor sabor usar aceite de oliva extra virgen. Para
un toque especial diluir un cubito de caldo del gusto que prefiera
en
el agua y luego proceder como se indica en la receta.


Enviado por Nicolas Bruera (nbr@terra.com)
```

Receta anterior: **FAINA**
Próxima Receta: **FAINA DE QUESO**
[Volver al índice de Recetas]


Gardel
FAQ
Info
Música
Internet
Noticias
Comentarios
Deportes
Cultura
Turismo
Mirrors

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FAINA DE QUESO

```
FAINA DE QUESO

Ingredientes:

* 3 huevos
* 10 cucharadas de harina
* 12 cucharadas de queso rallado
* 10 cucharadas de aceite
* 1 taza de leche o cant. necesaria
* pimienta
* sal
* 1 cucharada de polvo de hornear

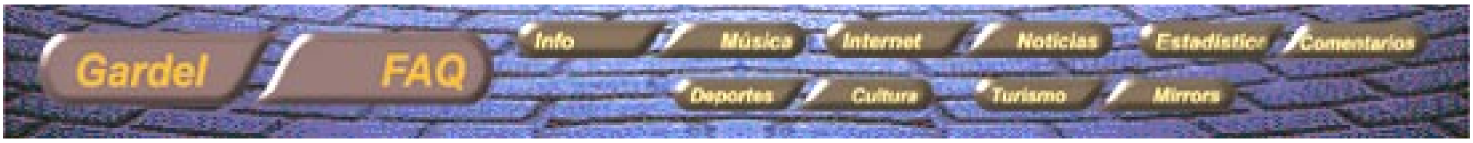
Preparado:

En un bowls ponemos los huevos y el aceite, batimos ligeramente,
agregamos el queso, la harina, la sal y la pimienta. Juntamos todo y
agregamos leche hasta formar una pasta casi liquida. Por ultimo
incorporamos el polvo de hornear. Ponemos aceite en una asadera y la
llevamos al horno fuerte. Cuando el aceite se haya calentado, se
vuelca la preparación y se lleva a horno moderado a fuerte por 20-25
minutos o hasta que este dorado.

Enviado por BERNARDINA SARALEGUI (bernardina@jwt.com.uy)
```

Receta anterior: **FAINA**
Próxima Receta: **FAJITAS DE RES**

[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FAJITAS DE RES

```
FAJITAS DE RES

Ingredientes:
 1 kilo de res en fajitas(tiras de bistec)
2 piezas de brocoli en trozos
1 coliflor en trozos
3 calabacitas en cuadritos
1 manojo de cebollas cambray sin rabo
2 tallos de apio
sal, pimienta y 3 ajos grandes
(Para sazonar la carne)
Aceite para freir


Preparado:
  Se pica el ajo y se agrega a la carne junto con la sal y la
pimienta.

Se pone a freir la carne en una budinera y ya frita se le agregan
las
verduras lavadas y picadas y por ultimo se le pone un poco de sal y
se
deja tapada y a fuego lento.

Se puede servir con arroz o alguna sopa seca.

!!!Buen provecho!!!

Enviado por Imelda Alcantar Flores (yunuen@volcan.ucol.mx)
```

Receta anterior: **FAINA DE QUESO**
Próxima Receta: **FATAI (EMPANADAS ARABES)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

FATAI (EMPANADAS ARABES)

```
FATAI (EMPANADAS ARABES)

Ingredientes:
 4 Doc. Tapas de Empanadas (Pueden ser compradas)
1 KG. de Carne Picada
1 KG. de Cebollas.
4 o 5 Limones Grandes
1 lata de Tomates o tomates bien picaditos
Sal y Pimienta a gusto

Preparado:
  Se pica la cebolla en trozos pequeqos, luego se mezcla con la
carne
picada cruda y se le agregan los tomates, se condimenta a gusto y se
mezcla bien. Una vez mezclado, se le agrega el jugo de 2 o 3 limones
y dejar reposar durante unas 2 horas en un recipiente tapado. Luego
de las 2 horas mezclar todo nuevamente, y agregarle el jugo del
resto
de los limones, y dejar reposar durante unas 2 horas nuevamente.
Finalizado el tiempo, se rellenan las tapas de empanadas y se
cierran
en forma de triangulo (no como se cierran normalmente), o sea que en
la parte superior de la empanada se tiene que ver parte del
relleno.
Una vez preparadas cocinar en horno caliente durante 15 a 20
minutos,
y a saborearlas. Estas empanadas son tan suaves que comera mas
cantidad que las que come normalmente.

Enviado por Horacio Fares (Horacio_Fares@ar.xaco.xerox.com)
```

Receta anterior: **FAJITAS DE RES**
Próxima Receta: **FEIJOADA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FEIJOADA

FEIJOADA

Ingredientes:
 Ingredientes
500 grs. de porotos negros
1 1/2 Kg. pechito de cerdo
2 chorizos
1/2 Kg. asado de tira
300 grs. de panceta ahumada
1/2 Kg. de paleta o aguja
2 cucharadas soperas de mantequilla o margarina
1 naranja
½ Kg. de tomates
1 cebolla, 1 morrón
4 zanahorias
1/2 Kg. zapallo
3 boniatos
2 papas
sal, orégano, laurel

Preparado:
Colocar los porotos en remojo el día anterior. Colar y cocinar en abundante agua sin sal hasta que los porotos estén tiernos. En una sartén grande, saltar las carnes y la panceta cortados en trozos chicos, luego saltar la cebolla y el morrón, agregar el orégano y el laurel. Por otro lado, retirar las semillas y la piel de los tomates y licuar junto con 10 cucharadas del agua de cocción de los frijoles.
Unir todo en la cacerola del feijão y cocinar 5 minutos más. Llevar

```
a
fuego 2 zanahorias ralladas, 2 zanahorias en rodajas, la mitad de
zapallo en trozos chicos y la otra mitad incorporarla a las papas y
los boniatos cortados en trozos no muy chicos. Salar. Mezclar todo
esto en la olla que contiene los porotos y agregarle el jugo de la
naranja, cocinar hasta que estén tiernos las carnes y los
vegetales.
A la mesa Se debe acompañar con arroz blanco.

Enviado por bernardina saralegui (bernardina@jwt.com.uy)
```

Receta anterior: **FATAI (EMPANADAS ARABES)**
Próxima Receta: **FEIJOADA "TIPO DEL CLOVIS"**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FEIJOADA "TIPO DEL CLOVIS"

FEIJOADA "TIPO DEL CLOVIS"

Ingredientes:
porotos negros (1/2 kg)
2 chorizos tipo paio (seria uno de puro chancho, ahumado)
1 chorizo tipo calabres
2 patitas de chancho en sal
2 rabos de chancho en sal
una tira de panceta ahumada (200g)
250 g de costilla de cerdo ahumada (opcional, jodido de encontrar)
1/2 ajo picado
aji molido

Preparado:
Se ponen los porotos en remojo por 12 h antes de cocinarlos. Los ingredientes salados se deben poner en remojo por lo menos unas seis horas antes, para sacarles la sal, sino te la pasas unos dos dias tomando agua despues de comer la feijoada. Despues de esto, se meten los porotos en una olla, se cubren con agua, se le agregan los ingredientes cortados, el aji molido (csp) y se pone a hervir todo junto (hay que separar una cantidad de panceta, o grasa de los rabos de chancho, para ponerlas en una sarten, con fuego lento. Una vez que
soltaron la grasa se pone el ajo cortado chiquito y cuando estan poniendose amarillos se echa todo lo de la sarten adentro de la olla).
Se cocina por 2 h (puede ser mas o menos, el punto es cuando los porotos esten listos) y se sirve con arroz blanco hervido, couve rehogada en aceite y naranjas cortadas en rodajas. Lo mejor es prepararla un dia antes.

Nota: mientras se hierve todo (y demora bastante), por estos lados se
acostumbra a tomar el caldo caliente de la feijoada junto con cachaça
pura, o sea una copita de caldo caliente con una igual de aguardiente.

Enviado por el leo de santa maria-RS-Brasil (ell@mail.ufsm.br)

Receta anterior: **FEIJOADA**
Próxima Receta: **FETTUCINI ALFREDO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FETTUCINI ALFREDO

FETTUCINI ALFREDO

Ingredientes:
 Fettucini:
Harina 500 grs
Huevos 5
Agua c/n
aceite 1 cdita.
sal
salsa Alfredo:
caldo de ave o verdura 200 c.c.
crema de leche 400 c.c.
manteca 200 grs.
jamon cocido 300 grs.
sal y pimienta a gusto

Preparado:
  Masa de Fettucini:
colocar en un bol todos los ingredientes y mezclar con tenedor o con las manos hasta formar una masa lisa y homoginea. Envolver en papel film y dejar descansar durante 1/2 hora. Luego estirar la masa finita
y enrollar para cortar en tiras del grosor de un Fettucini (1/2 centimetro de ancho). Hervir en agua con sal por 1 a 2 minutos.
Salsa Alfredo: Reducir en una cacerola el caldo de ave, agregar la crema y volver a reducir. A zltimo momento agregar la manteca, el jamon y sazonar con sal y pimienta, revolver la salsa hasta que se derrita por completo la manteca y servir con los Fettucini. Espero que les guste mucho, Carol

Enviado por Carol Franck (carolinafranck@interar.com.ar)

Receta anterior: **FEIJOADA "TIPO DEL CLOVIS"**
Próxima Receta: **FETUCCINIS AL ATUN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FETUCCINIS AL ATUN

FETUCCINIS AL ATUN

Ingredientes:
450 gr. de fetuccinis
3 dientes de ajo
200 ml. de crema de leche
2 cds. de manteca
1 cdt. de maizena
2 latas de atun en agua
sal y pimienta a gusto

Preparado:
Poner agua en una caserola cuando hierva poner los fideos, en otro caserola poner la manteca y los ajos fileteados, cuando estan a punto
de dorarse agregar el atun salpimentar y dejar calentar, poner la crema de leche y antes de que hierva colocar la maizena retirar del fuego, revolver hasta que se espese.

Colar los fideos poner en una fuente y agregar la salsa. Enjoy

Enviado por silvana leguizamon (howk26@yahoo.com)

Receta anterior: **FETTUCINI ALFREDO**
Próxima Receta: **FETUCHINI A LA CREMA NATTUCHI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

FETUCHINI A LA CREMA NATTUCHI

FETUCHINI A LA CREMA NATTUCHI

Ingredientes:

1/2 lt. Crema Doble
1/2 Morron
4 dientes de Ajo
perejil
1 lata champiñones
1 cucharadita de manteca
150 grs de jamon
150 grs de muzzarela
pimienta
sal

Preparado:

Colocamos en una ollita, la manteca a fuego moderado, luego agregamos
el morron bien picadito y el ajo dejamos unos segundos y colocamos la
crema doble enseguida vamos agregando el jamon y la muzzarella y los
champiñones (todo esto previamente cortadito en la ollita)

Concluimos colocando el perejil bien picadito y una pizca de pimienta
y sal a gusto dejamos hasta que apenas hierba ya esta...

es RIQUISIMO!!!!

Enviado por Natalia Borrazas (natti2@starmedia.com)

Receta anterior: **FETUCCINIS AL ATUN**
Próxima Receta: **FIDEO RELLENO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FIDEO RELLENO

```
FIDEO RELLENO

Ingredientes:
 300 grs.de harina 0000, 3 huevos,sal y agua si fuera necesario.
 Relleno 1 paquete de espinaca hervido 1 pechuga de pollo hervida
200
 grs. de queso mantecoso r muzzarella 1 r 2 claras de huevo

Preparado:
Se prepara una masa con la harina,huevos,sal . Se amasa durante unos
minutos y con un palote se estira en forma rectangular . Aparte se
pica la espinaca,el pollo luego se mezcla con el queso mantecoso y
las
claras, se condimenta y se extiende sobre la masa se arrolla igual
que
un piónono,se envuelve en una servilleta y se coloca en una cacerola
con agua hirviendo durante 40 minutos. Luego se saca se desenvuelve
y
se corta en rodajas mas bien gruesas se cubre con salsa blanca y
queso
rrallado y se gratina al horno.

Enviado por Rosa E. Balerdi (79-7537 @ copetel.com.ar/)
```

Receta anterior: **FETUCHINI A LA CREMA NATTUCHI**
Próxima Receta: **FIDEOS A LA "PRINCIPE DE NAPOLI"**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

FIDEOS A LA "PRINCIPE DE NAPOLI"

```
FIDEOS A LA "PRINCIPE DE NAPOLI"

Ingredientes:
300 gr espagueti
salsa de tomate
salsa blanca
100 gr jamon
200 gr muzzarela
1 huevo por persona
sal
queso rallado
1 pechuga de pollo desmenuzada

Preparado:
  Hervir los fideos en abundante agua y sal,luego de cocinados se
mezclan con la salsa de tomate,el jamon,la muzzarela,la pechuga de
pollo desmenuzada. Se acomoda en una fuente de horno, se cubre con
la
salsa blanca y se le hacen pequenios orificios a la salsa y se
parten
en cada uno de ellos un huevo. Se espolvorea con queso de rallar y
se
pone a gratinar a fuego mediano hasta que los huevos esten cocinados
(pero no duros).

        Buen provecho les desea


            Miguel
```

```
Enviado por Miguel A. Rahvalschi (ginimiguel@hotmail.com)
```

Receta anterior: **FIDEO RELLENO**
Próxima Receta: **FIDEOS A LA ANDRIUS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

FIDEOS A LA ANDRIUS

```
FIDEOS A LA ANDRIUS

Ingredientes:
 300 grs de ravioles
 300grs de ñoquis
 1 cebollita de verdeo
 carne picada a gusto
 50 grs de hongos
 4 tomatitos disecados
 jamon a gusto
 queso provolone a gusto
 una copita de vino blando"reseros"

Preparado:
  Hervir bien el agua, echar la pasta hasta que este aldente.
Preparar
  la salsa a un lado,primero echar la cebollita de verdeo y luego
  todo lo demas x ultimo juntar la pasta y la salsa y morfarselo
  bueno espero que les guste...

Enviado por andres rossi (andy1_sound@hotmail.com)
```

Receta anterior: **FIDEOS A LA "PRINCIPE DE NAPOLI"**
Próxima Receta: **FIDEOS A LA CREMA DE ROQUEFORT**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FIDEOS A LA CREMA DE ROQUEFORT

```
FIDEOS A LA CREMA DE ROQUEFORT

Ingredientes:
 1 paquete de fideos,
 un buen pedazo de queso roquefort,
 un pote de crema chico,
 sal,
 pimienta .

Preparado:
  En un jarrito pones el pote de crema, junto con el roquefort
  cortado en pedacitos, con un poco de pimienta a gusto de cada uno,
  y lo dejas hervir mientras lo revolves de a poco.

Una vez que hierve y se junta todo lo dejas reposar .
Mientras tanto, en una cacerola pones agua y los fideos hasta que
estan listos. Cuando los fideos estan, los sacas, los colas, y los
servis, y les pones encima la salsa que preparaste de roquefort en
el
jarrito. A eso le pones abundante queso rallado y bon apetit !!!!!!
Eso si, tiene que estar acompaÑqado de un buen vino tinto y buen
pan.
Saludos desde el exilio!!!!

Enviado por Luciano (provoleta@terra.com.mx)
```

Receta anterior: **FIDEOS A LA ANDRIUS**

Próxima Receta: **FIDEOS A LA MADARIAGA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

FIDEOS A LA MADARIAGA

```
FIDEOS A LA MADARIAGA

Ingredientes:
 1/2 libra de pastas
1 cubo de concentrado de gallina
2 cucharadas de mayonesa
1 lata de atun
pimienta
cebolla
pimenton
pimienta
2 tajadas de queso para fundir

Preparado:
  cocinar las pastas, agregar a las pastas ya cocidas un poco de
mantequilla y pimienta para sazonarlas (al gusto) inmediatamente
agregarles la lata de atun (ojala molido) y poner a fuego bajo 30
segundos. agregar las verduras bien picadas y la mayonesa. luego
deshacer el cubo de concentrado de gallina sobre las pastas y
revolver. echarlas en otro recipiente y poner sobre ellas las
tajadas
de queso para fundir, meter al horno por 10 minutos o al microondas
por 1 minuto y listo...disfrute este plato facil, rapido y
economico.

Enviado por luccia pajares (pumkin_me@.hotmail)
```

Receta anterior: **FIDEOS A LA CREMA DE ROQUEFORT**
Próxima Receta: **FIDEOS AL PACO DE LUCIA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FIDEOS AL PACO DE LUCIA

```
FIDEOS AL PACO DE LUCIA

Ingredientes:
1/2 kilo de fideos frescos (preferentemente de harina grano duro,
tipo italiano).
3 cebolas.
5 pimentones grandes (morrones).
2 cubos caldo de gallina.
3 kilos de tomates.
3 cucharas de manteca o margarina.

Preparado:
. cortar a cebolla bien chiquita y colocar a fritar en una holla
mediana
 con 50 ml de aceite de uva o girasol junto con los morrones
cortados
 en tiritas de 4 o 5 milimetros por 3 centimetros.

. dejar dorar las cebollas (siempre rebolbiendo con una cuchara de
  madera).

. colocar los tomates en una holla en agua hirviendo, dejar por
  algunos minutitos hasta ver que la piel se separa sola,.retirar
los
  tomates del fuego y colocar en agua fria para sacarle toda la
piel.

. colocar los tomates ya cortados y pelados junto con la cebolla y
  los morrones,.
```

. colocar los cubos de caldo y dejar cocinar por 40 o 50 minutos.

. colocar tres cucharadas de manteca o margarina cuando termino de cocinar (antes de servir).

. colocar los fideos en una holla de cuatro litros de agua a herviendo.

. cuando estan los fideos al diente, colarlo en la holla con todo el tuco.

. virar la holla en una fuente y servir.

buen apetito.

servir con vino tinto.

reclamaciones y sugestiones para:

pacolucia@hotmail.com

Enviado por nestor castellan (ncastellan@osite.com.br)

Receta anterior: **FIDEOS A LA MADARIAGA**
Próxima Receta: **FIDEOS AL PESTO SIMPLES PARA 4 PERSONAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FIDEOS AL PESTO SIMPLES PARA 4 PERSONAS

FIDEOS AL PESTO SIMPLES PARA 4 PERSONAS

Ingredientes:
 Tallarines(1 paquete)
ajo(7 dientes)
aceite
sal
albahaca

Preparado:
  Se cocinan los tallarines " al dente" en una olla con agua hirv
endo y sal. Agregar un preparado que lleva : aceite con el ajo, la
albahaca, y la sal (a gusto) y servir...

Enviado por Marcelo Moyano (marcelomoyano@mailexcite.com)

Receta anterior: **FIDEOS AL PACO DE LUCIA**
Próxima Receta: **FIDEOS CON SALSA DE ATúN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FIDEOS CON SALSA DE ATúN

```
FIDEOS CON SALSA DE ATúN

Ingredientes:
 1 kilo de fideos
1/2 morrón (pimiento)colorado
1 cebolla chiquita o 1/2 grande
3 latas de atún
1 caja de puré de tomates
tomates cortados en cubitos
sal
orégano
adobo para pizza
ajo (puede ser deshidratado)
perejil (puede ser deshidratado)
dos cucharadas soperas de aceite

Preparado:
  Los fideos se hacen como cualquier pasta (poner el agua a hervir,
etc, etc, etc)
Salsa, que es lo más importante: colocar en un sartén el aceite con
el morrón cortado bien chiquitito, cuando el morrón se ablande
agregarle sal y la cebolla tambien cortada chiquitita y esperar
aproximadamente 5 minutos hasta que se empiece a ablandar y dorar.
Agragarle el atún. Mezclar todo, y cocinar 5 minutos más. Luego
agregar el puré de tomates y los tomates cortados en cubitos.
Agregar
otra pizquita de sal, el orégano, el adobo para pizza, y el ajo y
perejil. Dejar hervir 10 minutos y agregar esta salsa a los fideos.
Ahora: A disfrutar!!!
```

Enviado por Patricia (patriciabalagur@hotmail.com)

Receta anterior: **FIDEOS AL PESTO SIMPLES PARA 4 PERSONAS**
Próxima Receta: **FIDEOS CON SALSA ROSA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FIDEOS CON SALSA ROSA

```
FIDEOS CON SALSA ROSA

Ingredientes:
 3 Personas.
1/2Kg de fideos tipos caseros al huevo.
1 Pote chico de crema de leche preferentemente SANCOR.
1 Caja de pulpa de tomate de 500 cm3
Chorrito de aceite de oliva.
Sal, pimienta, nuez moscada a gusto.
Queso parmesano para rallar abundante.

Preparado:
  Cocinar los fideos en abundante agua con sal y un toque de aceite
comun para evitar que se peguen. Cuando esten al dente colarlos y
lavarlos con agua caliente para sacar el dejo de harina. Salsa: En
una cacerola verter un chorrito de aceite de oliva, agregar la pulpa
de tomate y cocinar a fuego lento durante 15 minutos, mientras se
cocina agregar sal y pimienta a gusto y una pizca de nuez moscada,
revolver de vez en cuando. Faltando un par de minutos agregar la
crema de leche mezclando bien con la pulpa de tomate. Salsar los
fideos en los platos. Servir con abundante queso y buen tinto.

Enviado por Eduardo Jose Garcia (ejg310770@aol.com)
```

Receta anterior: **FIDEOS CON SALSA DE ATúN**
Próxima Receta: **FIDEU`**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FIDEU`

```
FIDEU`

Ingredientes:
 Para 4 personas:
1 sepia grande
4 cigalas
4 gambas
4 'rojos' o carabineros
1 kg. de mejillones
1 qora y 1 ajo
1/2 kg. de fideos
1 1/2 l. de caldo de pescado (a mas espesura, mayor ricura)
2 cucharadas de tomate triturado
1 tacita de aceite de oliva, pimentsn dulce y sal

Preparado:
  Esta receta esta indicada para personas que carecen de paellera o
que no dominan el mitodo de cocinar paellas (ese es mi caso) y, sin
embargo, cuenten con un horno. La sepia debe trocearse, despues de
limpia, para que aparezca al final como 'tropezones';
particularmente,
igual la hago con sepia que con trocitos de magro de pez espada o
con
trocitos de rape (queda igual de exquisita). El marisco puede ser
congelado, aunque obviamente es mejor fresco. Se limpian de pelos
los
mejillones y se ponen en una cazuela amplia, tapada, al fuego vivo
para que se abran; no es conveniente que se cuezan. Cuando se
enfrien, se separan los cuerpos de las conchas y se reservan, y el
caldo resultante se une al que tenemos de pescado y, cuando rompa a
```

hervir, se echan los fideos para que cuezan. Si los fideos necesitan 7 u 8 minutos para cocer, debemos tenerlos SIEMPRE 2 minutos menos. Luego se escurren y se reservan en una cazuela bajita (mejor de barro)
para meter en horno. Mientras, en una sarten se pone a calentar el aceite y, cuando esti un poco caliente se sofrie el ajo y la qora partida en trozos y previamente remojada en el caldo. Antes de que se
tuesten el ajo y la qora, se sacan del fuego y pueden utilizarse picados para la elaboracion del plato, aunque yo nunca los utilizo. En el mismo aceite se sofrie, a fuego vivo pero muy poquito tiempo, el
marisco, y se reserva. Luego la sepia, o los tropezones que se deseen. Al final se sofrie un poco de pimentsn inmediatamente antes del tomate y se prepara en la cazuela. Los fideos que ya tenmamos escurridos, los tropezones, los mejillones reservados y el marisco colocado por encima. Entonces se le añade como un cucharsn del caldo sobrante y se mete a horno fuerte de 12 a 18 minutos (depende de lo seco que nos guste), y !a chuparse los dedos!

Enviado por Amparo Folgado (afolgado@apdo.com)

Receta anterior: **FIDEOS CON SALSA ROSA**
Próxima Receta: **FIDEUA VALENCIANA (PAELLA CON FIDEOS)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FIDEUA VALENCIANA (PAELLA CON FIDEOS)

```
FIDEUA VALENCIANA (PAELLA CON FIDEOS)

Ingredientes:
 Ingredientes para 6 personas
1  Sepia grande o calamar
1/2 Kilo de pescado para hacer caldo (cabezas, etc.)
6  Langostinos
1/2 Paquete de fideos finos y cortos
5  Tomates
1  Cebolla
4  Dientes de ajo enteros
1  Diente de ajo y perejil picados
Aceite de oliva



Preparado:
  Preparacion del Caldo
En una olla a fuego alegre colocar un poco de aceite de oliva,
cuando
este caliente se agregan 4 dientes de ajo pelados y partidos por la
mitad, 4 tomates cortados en cuatro y 1 cebolla cortada en cuatro,
sal
a a gusto. Cuando comienza a tomar color se agrega el pescado para
caldo y se cubre de agua. Se deja hervir media hora.

Preparacion de la Fideua
En una paellera a fuego medio ponemos aceite de oliva, cuando esta
caliente agregar la sepia o el calamar limpios y cortados en trozos,
salar a gusto. Dejar cocinar y despues agregar los langostinos,
cuando cambian de color agregar el ajo y el perejil picados y 1
```

```
tomate
rallado. Una vez cocinado el tomate agregar los fideos, le damos un
vuelta para que tomen color, despues poco a poco vamos agregando el
caldo colado previamente, tener en cuenta que al momento de servir
el
caldo se ha de haber evaporado, por eso agregar solo lo necesario,
hasta que los fideos esten a punto.

Enviado por LYDIA Y JOSE ENRIQUE (73252.1567@compuserve.com)
```

Receta anterior: **FIDEU`**
Próxima Receta: **FILET DE MERLUZA SUPER GOLF**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FILET DE MERLUZA SUPER GOLF

FILET DE MERLUZA SUPER GOLF

Ingredientes:
 Para 4 personas

8 filets de merluza
1 vaso y medio de vino blanco
nuez moscada
sal y pimienta

Para la salsa

1/2 vaso de mayonesa
1 pocillo de ketchup(a gusto)
2 huevos duros
3 cdas de aceite de oliva
3 cucharadas de crema de leche o 1/2 pocillo de leche

Preparado:
 En una fuente para horno se colocan los filets, ya salpimentados y con la nuez moscada, y el vino blanco. Se dejan cocer en el horno. Retirar y enfriar. Aparte en la licuadora colocar todos los ingredientes de la salsa, y bañar los filets. Es deliciosa!! y una manera de comer pescado que a los argentos nos cuesta tanto!!!

Enviado por Marcela Cruz (marcelacruz77@hotmail.com)

Receta anterior: **FIDEUA VALENCIANA (PAELLA CON FIDEOS)**
Próxima Receta: **FILET DE PESCADO A LA ALLENDE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

FILET DE PESCADO A LA ALLENDE

FILET DE PESCADO A LA ALLENDE

Ingredientes:
 filet de pescado (cualquier tipo)1 kg.
Camarones o langostinos para decorar la fuente
Cebollas 4
Tomates al natural 1 lata
Ajies Morrones al natural 1 lata
Sal a gusto
Pimienta a gusto
Limon jugo de 2
Aceite de oliva
un vaso de vino blanco, seco.

Preparado:
  Colocar los filet en una fuente para horno, salpimientar por capas y rociar con limon.

En una cacerola colocar aceite, dejar calentar, poner las cebollas cortadas, lo mas fino posible, a dorar. Cuando esten doradas, agregar
los tomates al natural y los ajies morrones, dejar cocinar hasta romper el hervor. Agregar un vaso de vino blanco (preferentemente seco), reducir el fuego al minimo y esperar que vuelva a romper el hervor. retirar del fuego y dejar enfriar algunos minutos. Colocar la preparacion en la licuadora por pocos minutos. Verter el liquido sobre el filet de pescado y colocarlo al horno hasta que se vean burbujas, retirar del horno y servir decorado con algunos camarones o
langostinos. Se acompaña con arroz blanco, pure de papas o papas a

```
la
crema. Se puede congelar y tenerlo preparado. Si esta congelado,
debe descongelarselo a temperatura ambiente y recien despues
llevarlo
al horno.

Nota: Esta receta es un homenaje al fallecido Embajador de la
Repzblica Argentina Dr. Julio de Allende, quien me la enseqo.

Enviado por jorge riccombeni (jlricco@hotmail.com)
```

Receta anterior: **FILET DE MERLUZA SUPER GOLF**
Próxima Receta: **FILETE A LA AJONATA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

FILETE A LA AJONATA

FILETE A LA AJONATA

Ingredientes para dos personas:
2 filetes de 200 grs. cada uno
200 cc de crema
12 champiñones enteros
1/2 taza aceite de oliva
ajo
sal
ciboulette

Preparado:
En una plancha poner a dorar los filetes solo con sal. Aparte en una sartén poner el aceite de oliva y los ajos machacados(sin el brote)y el cebollin gourmet os brotes verdes,sin dorar, agregar los champiñones en rodajas y el ciboulette bien picadito, finalmente la crema. Poner los filetes en los platos y vertes la salsa encima, !es una delicia¡.

Enviado por Marcela Pedrosa R. (pedrosam65@yahoo.com)

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FILETE DE PESCADO EN SALSA DE OSTION

FILETE DE PESCADO EN SALSA DE OSTION

Ingredientes:
6 Filetes de Pescado (Lenguado)
1 Taza de Salsa de Ostion
1 Cebolla Mediana (en Medias Lunas)
1 Lata chica de Ostiones Cocidos
1 1/2 Taza de Apio (rebanadas esgadas)
Aceite y Mantequilla lo necesario.

Preparado:
Se frien los filetes en un poco de mantequilla y aceite.
Aparte se pone poca mantequilla y se acitrona la cebolla y el apio (a
que queden tronadores)y se le agrega la salsa de ostion con muy poquita agua, una vez que hierve se sirve en un plato el filete y se le pone encima la salsa. Nota: debe de quedar la salsa no muy espesa no muy aguada, si queda aguadita se le agrega un poco de maicena diluida en agua hasta que hierva bien. Este platillo se acompaña con arroz y unas verduras a vapor. Buen provecho!!!

Enviado por Verónica Magaña (vero_maganamx@yahoo.com.mx)

Receta anterior: **FILETE A LA AJONATA**
Próxima Receta: **FILETE PIRINEO**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FILETE PIRINEO

```
FILETE PIRINEO

Ingredientes:
 Para 4 personas
4 filetes
4 jitomates crudos picados
3 dientes de ajo
1/2 cebolla picada
2 cucharadas de aceite de olivo
1/2 taza de vino blanco
1 manojo de perejil deshidratado
1 cucharada de oregano molido
Aji picado ( al gusto )
mantequilla al gusto.

Preparado:
  Se pica finamente el jitomante, los ajos, la cebolla, y el perejil
  deshidratado.

?como se deshidrata el perejil?
asi de facil, se pone el perejil fresco envuelto en una servilleta
de
papel, y se pone 5 minutos en el microondas, si necestia un poco
mas,
pongale otros 2 minutos. Se pone en una sarten a fuego lento las 2
cucharadas de aceite de oliva, se pone el ajo, (sin que se dore)
despues la cebolla, (un dorado lijero) despues el jitomate, esperar
unos 2 minutos a que se sazone, despues echar el perejil y el aji, y
esperar otros 2 minutos, despues echar el vino blanco y esperar a
que
```

se evapore un poco aprox. 5 minutos. En otro sarten freir la carne en mantequilla (de preferencia termino medio) cuando ya este lista, echar toda la mezcla ya previamente echa en los filetes, y echar el oregano, y dejar otros 2 minutos. creanme es delicioso, si le gusta lo condimentado, eso si, despues una mentita para el aliento.

Enviado por Raul Payan (pat-yan@mailcity.com)

Receta anterior: **FILETE DE PESCADO EN SALSA DE OSTION**
Próxima Receta: **FILLETS AL ESTILO MARCO POLO.**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FILLETS AL ESTILO MARCO POLO.

```
FILLETS AL ESTILO MARCO POLO.

Ingredientes:
 Para 2 personas.
4 fillets de 180 grs. cada uno.
Sal y pimienta.
Vino Tinto Italiano.
Azucar.
Nuez Moscada
Gengibre cortado en laminas (Tambien es valido en polvo).
Curry en polvo.
Comino en polvo.
Aceite de ajonjoli no picante (existen las dos versiones)
Aceite de oliva extra virgen.



Preparado:
  En una sarten colocar un poco de aceite de oliva, dejar calentar a
fuego alto y cocinar al gusto los fillets los cuales previamente
abremos salpimentado, es preferible que sea termino medio la cocion
de
la carne en este paso. Una vez que esten en termino, retirar de la
sarten y agregarle vino a la misma, aqui se debera sacar el jugo de
la
carne que se queda pegada a la sarten y con la cual prepararemos la
salsa, por eso es importante que se deje que los fillets suelten el
jugo cuando se doren. Junto con el vino agregar la azucar cuidando
que no sea mucha pues esto hara que se espese la salsa, junto con la
azucar agregar el comino, curry y gengibre, deberan probar
constantemente pues al colocar el vino la salsa tiende a obtener un
```

sabor un poco amargo, por tanto, es importante balancear los sabores
hasta obtener una salsa de cuerpo semi espeso y con los sabores de
los
ingredientes sin que ninguno este por encima del otro. El final
debera ser una salsa semi dulce, con los sabores bien definidos y la
cual cubrira los fillets que podemos acompañar con vegetales
salteado
y bañados con un poco de aceite de ajonjoli, traten esta receta, al
principio puede que no se logre el objetivo pero con un par de
intentos y dandole a la salsa el gusto propio, sera para los
invitados
un plato digno de comentar. Ese plato lo llame Marco Polo debido a
que usa ingredientes de paises que visito Marco Polo en su viaje asi
China. Buen Provecho.

Enviado por Mike Bacouros (mbcouros@hotmail.com)

Receta anterior: **FILETE PIRINEO**
Próxima Receta: **FILLOAS GALLEGAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FILLOAS GALLEGAS

FILLOAS GALLEGAS

Ingredientes:
Pasta para panqueques salada.
Chorizos colorados.

Preparado:
Hacer una pila de panqueques dejando enfriar hasta temperatura ambiente. Poner chorizos colorados a hervir unos minutos, pinchandolos un poco para que suelten en el agua el exceso de grasa.
Retirar de la olla, poner de a uno encima de la pila de panqueques,enrollar con dos o tres de ellos y engullir.

Enviado por Hector Castro (halcon@impsat1.com.ar)

Receta anterior: **FILLETS AL ESTILO MARCO POLO.**
Próxima Receta: **FLAN BORRACHO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FLAN BORRACHO

```
FLAN BORRACHO

Ingredientes:
1 lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
6 huevos
¼ tz. de ron

CARAMELO:
½ tz. de agua
1 tz. de azúcar

Preparado:
  En una cacerola vierta el azúcar y el agua. Hierva hasta que tome
un color dorado. Acaramele un molde. Aparte, en una licuadora, bata
el resto de los ingredientes. Vierta la mezcla en el molde. Hornee a
350ºf por 1 hora (a baño maría) o hasta que introduzca un palillo en
el centro y salga limpio.

Enviado por Carmen Rivera Olivo (carmin06@hotmail.com)
```

Receta anterior: **FILLOAS GALLEGAS**
Próxima Receta: **FLAN CASERO DE GIMENA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FLAN CASERO DE GIMENA

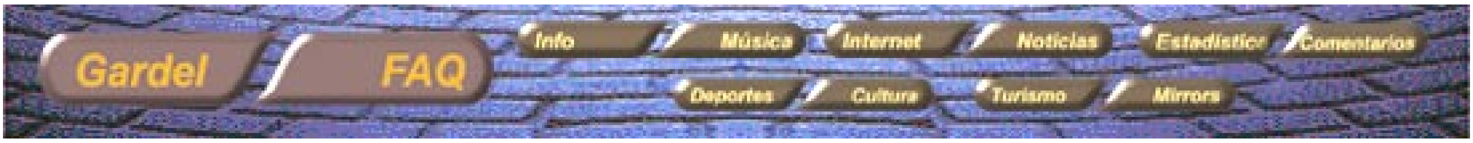
```
FLAN CASERO DE GIMENA

Ingredientes:
Azúcar, 125g.
Huevos, 3.
Yemas, 3.
Azúcar molido, 125g.
Esencia de vainilla, 1 cucharadita.
Leche, medio litro.


Preparado:
  Hacer un caramelo con el azúcar. Acaramelar el molde.
Poner en un bol los huevos, las yemas, el azúcar molido (o común),
la vainilla y la leche. Batir hasta homogenerizar. Poner la mezcla
en el molde acaramelado.
Hornear a baño María, tiempo necesario.

Enviado por Gimena Abraham (gimena25@terra.com.ar)
```

Receta anterior: **FLAN BORRACHO**
Próxima Receta: **FLAN DE CANELA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

FLAN DE CANELA

FLAN DE CANELA

Ingredientes:
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
6 huevos
¼ tz. de syrupu de canela
1 cdta. de canela en polvo

CARAMELO:
½ tz. de agua
1 tz. de azúcar

Preparado:
Hierva 1 tz. de agua junto a 1 raja de canela. Cocine hasta que reduzca a la mitad. Refresque y mida ¼ tz. para la receta.

En una cacerola vierta el azúcar y el agua. Hierva hasta que tome un color dorado. Acaramele un molde. Aparte en una licuadora bata el resto de los ingredientes. Vierta la mezcla en el molde. Hornee a 350ºf por 1 hora a baño maría.

Enviado por Carmen Rivera Olivo (carmin06@hotmail.com)

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

FLAN DE COCO DE LOCOS

```
Receta: FLAN DE COCO de LOCOS !!
Ingredientes:
   1 lata de leche condensada
   1/2 litro de leche entera
   6 huevos
   150gr de coco rayado
   1 cucharadita de escencia de vainilla

Preparado:
1 - Acaramelar un molde de savarin.
  Dejar que se enfrie. (y mientras tanto ...)
2 - Batir ligeramente los huevos, agregar la leche y la leche
condensada,
   más la escencia de vainilla.
3 - Colar a otro recipiente
4 - Agregar el coco
5 - Agregar / verter en el molde acaramelado
6 - Cocinar a baño de maria, horno moderado 30 / 40 minutos
aproximadamente.
  Es importante colocar en la base del recipiente un papel (pude
ser
de diario) para
  que las burbujas no muevan el molde y queden
  en el flan burbujas.!!!
7 - Dejar que se enfrie
8 - Si gusta, comerlo con crema batida.
```

Receta anterior: **FLAN DE CANELA**
Próxima Receta: **FLAN DE DULCE DE LECHE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FLAN DE DULCE DE LECHE

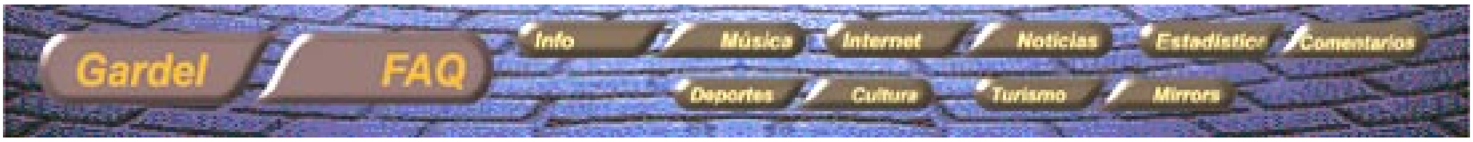
FLAN DE DULCE DE LECHE

Ingredientes:
1 Kg de dulce leche
6 huevos
1 taza de leche

Preparado:
Mezclar los ingredientes y cocinar en el horno a baño maría por 50 minutos aprox.

Enviado por milagros caeiro (milicaeiro@yahoo.com)

Receta anterior: **FLAN DE COCO DE LOCOS**
Próxima Receta: **FLAN DE HUEVO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FLAN DE HUEVO

```
FLAN DE HUEVO

Ingredientes:
 6 huevos por litro de leche y 200 gr. de azzcar
un poco de agua y azzcar para hacer el caramelo, mucho azzcar y
poco agua.

Preparado:
  preparado para el caramelo:
se cuece el azucar con un poco de agua, cuando esti cogiendo punto
de
hebra muy fuerte se echa al recipiente que se quiera hacer el flan.
preparado para el flan: se calienta la leche en una cacerola sin
llegar a hervir, aparte en otra cacerola se echan los huevos y el
azucar y se baten un poco. se va agregando la leche al recipiente de
los huevos y el azzcar y batiendo a la vez de lo contrario los
huevos
se cuajarman. al cabo de un minuto se deja de batir y se le quita la
espuma que se a creado al batir, se echa al recipiente donde
habmamos
echado el caramelo y se mete al horno al baqo marma a 200:C durante
una hora mas o menos. teniendo en cuenta que todos los hornos no son
iguales.

Enviado por Javier Pirez Arcos (fpbernabeu@redestb.es)
```

Receta anterior: **FLAN DE DULCE DE LECHE**

Próxima Receta: **FLAN DE HUEVO**

[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FLAN DE HUEVO

FLAN DE HUEVO

Ingredientes:
 5 Huevos
1/2 litro de leche
5 cucharadas de azucar
Azucar para caramelo 5 cucharadas mas.
vainilla

Preparado:
  Batir los huevos con el azucar. agregar la leche y la vainilla.
Hacer el caramelo y dejar enfriar para luego afgregar a la mezcla.
Poner al fuego en cacerola Essen, una vez que hierve apagar y dejar
reposar 20 min. sin destapar. Ya esta!!

Enviado por Elsa Monsalvo (wozniakl@hotmail.com)

Receta anterior: **FLAN DE HUEVO**
Próxima Receta: **FLAN DE LICOR DE CAFE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FLAN DE LICOR DE CAFE

```
FLAN DE LICOR DE CAFE

Ingredientes:
 - 3 cucharaditas de agua
- 1 taza de azúcar
- 4 piezas de huevo
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de leche evaporada
- 2 cucharadas de fecula de maíz
- 90 gramos de queso crema
- licor de cafe ( al gusto )

(6 porciones )

Preparado:
se prepara el caramelo en la estufa con el agua y el azúcar,bañar el
molde o la flanera. licuar los ingredientes restantes y agregar al
molde acaramelado. hornear sin tapar de 12 a 15 minutos a nivel 8 o
medio alto. girar cada 3 minutos, dejar reposar 5 minutos tapado con
papel aluminio. verificar su consistencia con un palillo. si es
necesario hornear de 2 a 3 minutos más, a maxima potencia. enfriar,
refrigerar y desmoldar.

Enviado por susi (danielgarzhin@itesm.mx)
```

Receta anterior: **FLAN DE HUEVO**
Próxima Receta: **FLAN DE MADALENAS**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FLAN DE MADALENAS

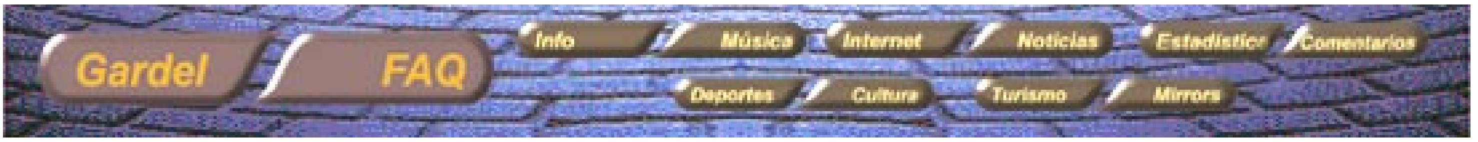
```
FLAN DE MADALENAS

Ingredientes:
 8 madalenas
175 grs de leche condensada
3 huevos
1/2 litro de leche
caramelo liquido

Preparado:
  en un bol se baten bien los huevos, despues se añaden la leche
condensada y la leche, se mezcla bien y se añaden las madalenas
desmigadas. En un molde, preferiblemente de barro, pero si no,da lo
mismo, se le pone en el fondo el caramelo y se vierte la mezcla. Se
pone el en horno o en el fuego a baño maría hasta que cuandos se
pinche con un cuchillo o un pincho salga crudo... Enfriar y
desmoldar
y a disfrutar!!!! Se puede rebajar la cantidad de leche condensada
si
no se quiere tan dulce....

Enviado por isiki (isiki7@hotmail.com)
```

Receta anterior: **FLAN DE LICOR DE CAFE**
Próxima Receta: **FLAN DE MAIZ**
[Volver al índice de Recetas]


Gardel
FAQ
Info
Música
Internet
Noticias
Estadístico
Comentarios
Deportes
Cultura
Turismo
Mirrors

FLAN DE MAIZ

```
FLAN DE MAIZ

Ingredientes:
 Ingredientes

1 lata de maiz en grano
1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
6 huevos

Preparado:
  todos los ingredientes se mezclan en la licuadora.

seguidamente colocarlo en un molde y hornear por 40 minutos . (si
desea caramelo colocarlo en el molde antes de la mezcla)

refrigerar hasta la hora de servir.

Enviado por karina lopez (karina76hn@yahoo.com)
```

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FLAN DE PESCADO

```
FLAN DE PESCADO

Ingredientes:
 500 GRS. DE FILETES DE PESCADO SIN ESPINAS
1 CLAVO DE OLOR
1 CEBOLLA MEDIANA
2 HOJAS DE LAUREL
100 GRS. DE QUESO RALLADO
1 LATA DE MORRONES
5 HUEVOS
1 CDA. DE PEREJIL PICADO
200 C.C. DE LECHE
50 GRS. DE ACEITUNAS VERDES
2 CEBOLLAS DE VERDEO
50 GRS. DE MANTECA PARA REHOGAR
SAL Y PIMIENTA

Preparado:
  Lavar los filetes y hervirlos por 15 minutos, con el clavo de
olor,
  la cebollita y la hoja de laurel. luego escurrirlo y picarlo,
  aparte, picar la cebolla de verdeo y rehogarla en la manteca.
  colocar el pescado en un bols, agregar todos los ingredientes
menos
  las aceitunas y los morrones, condimentar con sal y pimienta, y
  pasar por la precesadora o licuadora. enmantecar un molde y
  espolvorear con pan rallado y colocar la preparación procediendo
de
  la siguiente manera, colocar una capa de crema y una capa de
  aceituna, luego un acapa de crema y una de morrones hasta culminar
```

con todos los ingredientes. cocinar a baño de maría hasta que la preparacion quede consistente, desmoldar y dejar enfriar.

Enviado por CESAR, CECILIA Y FERNANDA (seguirbragado@ener.com.ar)

Receta anterior: **FLAN DE MAIZ**
Próxima Receta: **FLAN DE QUESO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FLAN DE QUESO

```
FLAN DE QUESO

Ingredientes:
1 lata de leche condensada
1 frasco de queso crema (o ricotta)
3 huevos
1 chorrito de leche
1 c. de esencia de vainilla

Preparado:
  Hacer el caramelo (azucar con poca agua) y vaciarlo en el molde
Batir todos los ingredientes en la licuadora y rellenar el molde (1
grande o 2 pequeños) llevar al horno en baño maria por 45 min o
hasta
que al insertar un palillo este salga limpio. listo!

Enviado por Isabel de Mateo (idemateo@hotmail.com)
```

Receta anterior: **FLAN DE PESCADO**
Próxima Receta: **FLAN DE QUESO A LO BLUMEN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

FLAN DE QUESO A LO BLUMEN

FLAN DE QUESO A LO BLUMEN

Ingredientes:
1 lata de leche condensada
2 latas de leche evaporada
5 huevos medianos
1 paquete de queso crema (philadelphia)
1/2 cucharadita de vainilla
1/2 cucharadita de almendra (igual q la vainilla pero con sabor a almendra)
1 taza de azucar
1/2 de agua

Preparado:
Preparas el caramelo con la taza de azucar y el agua a fuego lento hasta que obtenga un color brown (no dejes que se queme el caramelo) en la licuadora añades todos los demas ingredientes luego lo viertes al molde acaramelado y lo llevas al horno hasta que cuaje a 350 en baño de maria. Incertas un cuchillo si sale limpio el flan ya esta listo. lo dejas reposar fuera del horno y luego lo llevas a la nevera.

Es ricoooooo, el toque especial es la almendra.
disfrutalo

Enviado por WANDA TORRES-BLUMEN (wtb05@hotmail.com)

Receta anterior: **FLAN DE QUESO**
Próxima Receta: **FLAN DE VAINILLA SENCILLO Y SABROSO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FLAN DE VAINILLA SENCILLO Y SABROSO

```
FLAN DE VAINILLA SENCILLO Y SABROSO

Ingredientes:
 1 lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
5 huevos
1 cucharadita de vainilla
1/8 cucharadita de sal
1 taza de azúcar


Preparado:
  Poner el azúcar en un sartén a fuego moderado hasta que se forme
un
almíbar marrón claro y acaramele un molde de flan. Mezclar en la
licuadora los ingredientes restantes. Echar en el molde
acaramelado.
Poner el molde en otro con suficiente agua para cubrir 3/4 partes.
Ponga en el horno pre-calentado y hornee durante unos 30 a 40
minutos
hasta que esté firme que al incertar un palillo salga limpio. Deje
enfriar en el molde por dos horas, luego refrigere y no lo voltee
hasta el momento de servirlo. Buen provecho.

Enviado por Marisol Pabón (mpc0409@hotmail.com)
```

Receta anterior: **FLAN DE QUESO A LO BLUMEN**

Próxima Receta: **FLAN PUDIN DE COCO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

FLAN PUDIN DE COCO

```
FLAN PUDIN DE COCO

Ingredientes:
6 huevos
1 lata leche evaporada
1 lata leche condenzada
1 lata coco lopez o leche de coco
1/4tsp canela ( opsional)
11/2taza azucar para caramelo
1/2libra pan en tajadas

Preparado:
  prenda el horno a 350F con anticipo en una cacerola poner azucar
a fuego moderado para hacer caramelo.ponga el resto de ingredientes
menos el pan en la batidora hasta mesclar bien.en un molde redondo
de
diez pulgadas o rectangular 11por9 ponga el caramelo luego la
mescla y
las tajadas de pan permitiendo a estas empaparse de la mescla.
hornear
por 45mnts.dejar enfriar y birar en plato apropiado.buen apetito

Enviado por Pedro Avilés (toly550@cs.com)
```

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FLANCOCHO AL ESTILO PUERTORRIQUEÑO

```
FLANCOCHO AL ESTILO PUERTORRIQUEÑO

Ingredientes:
 6 HUEVOS
1 POTE DE LECHE CONDENSADA
1 POTE DE LECHE EVAPORADA
1/2 PAQUETE DE BIZCOCHO (PILLSBURY)
1 CUCHARADA DE MANTEQUILLA
1 PAQUETE DE QUESO CREMA
2 TAZAS DE AZUCAR (PARA CARAMELO)

Preparado:
Se prepara el caramelo.
Se mezcla 5 huevos con la leche condensada y evaporada junto con el
queso, en la licuadora. Se prepara aparte la mezcla del bizcocho 1
huevo, 1 cucharada de mantequilla. Luego en el molde que tiene
caramelo se vierte primero la mezcla del flan y luego la mezcla del
bizcocho. Se va a hundir pero no se preocupe ni lo mezcle. se pone
en el horno durante 45 min.a 375 grados y luego de estar listo se
pone
en la nevera para enfriar. Luego se despegan los voldes y se pone un
plato encima del molde para luego voltiarlo. Se puede servir con
mantecado, jalea o a su gusto. Espero que lo disfruten .

Rinde de acuerdo a como se sirva

Enviado por MARTHA LEE GARCIA RAMOS (MARTHALEE15@HOTMAIL.COM)
```

Receta anterior: **FLAN PUDIN DE COCO**
Próxima Receta: **FLANES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FLANES

```
FLANES

Ingredientes:
 Caramelo:
*tres cucharadas soperas de azucar
*dos cucharadas soperas de agua

Flanes:
*3/4 de litro de leche
*200 gramos de azucar (ocho cucharadas soperas)
*dos huevos enteros
*seis yemas
*una barrita de vainilla

Tiempo de preparacion:
Una hora

Preparado:
Con el azucar y el agua haga caramelo, hasta que tenga un bonito
color
dorado claro, y con el bañe el fondo de las flaneras.  Ponga la
leche
a hervir con la barrita de vainilla.  En una ensaladera coloque los
huevos enteros y las yemas; batalos con el azucar, vierta muy poco a
poco la leche caliente (para que no se cuajen las yemas) sin dejar
de
remover con una cuchara de madera.  Se cuela esta crema por el
"chino"( colador de agujeros grandes) y se vierte en las flaneras.
Se
meten a baño maria con el agua ya hirviendo hasta algo mas de media
```

altura y con las cascaras de huevo alrededor para que el agua no
salpique. Se tapan las flaneras y se dejan hasta que cuajen (unos
30
minutos). Para saber si estan listos se pinchan con un alambre, que
debera salir limpio. Se sacan y se dejan enfriar antes de meterlas
en
la nevera, se vuelcan en el momento de servir. Se pueden decorar
con
unas grosellas o unas frambruesas.

Enviado por mariela lizaso (spidermel555@hotmail.com)

Receta anterior: **FLANCOCHO AL ESTILO PUERTORRIQUEÑO**
Próxima Receta: **FLORES DE ZAPALLO FRITAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FLORES DE ZAPALLO FRITAS

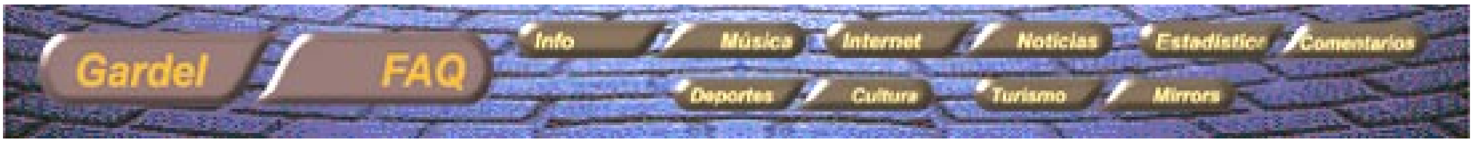
```
FLORES DE ZAPALLO FRITAS

Ingredientes:
12 Flores de zapallo.
2 huevos
6 cucharadas de leche
perejil,ajo, pimienta o condimento a gusto.
Sal a gusto.
1/2 taza de harina leudante.

Preparado:
  Batir los huevos, agregar la leche y el condimento, completar con
harina hasta formar una pasta como para bocadillos. Cortar la colita
de las flores, lavar y secar. Calentar el aceite, pasar las flores
por la pasta y freir vuelta y vuelta. Receta para los tiempos de
crisis, pero muy rica.

Enviado por Nildage (Vicgri@speedy.com.ar)
```

Receta anterior: **FLANES**
Próxima Receta: **FONDEU DE QUESO**
[Volver al índice de Recetas]



Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FONDEU DE QUESO

```
Ingredientes:
  a.. 2 Dientes de ajo
  b.. 250 ml Vino Blanco (de preferencia Chardonnay)
  c.. 250 gr. Queso Gruyere
  d.. 2 cdta. Fécula de Maíz
  e.. 5 cdas Kirsch (puede ser un buen Gin)
Preparación:
  Tomar un recipiente especial para fondues y exprimir un diente de
ajo en su interior. Incorporar el vino blanco y calentarlo sin
dejar que
hierva. Agregar lentamente el queso rallado revolviendo
constantemente
con cuchara de madera en forma de "8", hasta que el queso se
distribuya
en forma pareja. El tipo de queso es opcional y puede ser una
combinación de varias clases de acuerdo al gusto de los comensales.
  Agregar, sin dejar de revolver, 2 cucharaditas de fécula de maíz
disueltas en un poco de Kirsch.
  Retirar del fuego y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.
Para servir, apoyar el recipiente de Fondue sobre el calentador
especial, acomodar alrededor cubitos de pan francés, cuidando que
una de sus caras tenga corteza.
```

Receta anterior: **FLORES DE ZAPALLO FRITAS**
Próxima Receta: **FONDUE DE CARNE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

FONDUE DE CARNE

```
FONDUE DE CARNE

Ingredientes:
 PARA CUATRO PERSONAS
1 KL. Lomo de cerdo
1 cebolla
1/2 kl pepinillos
mayonesa (mejor casera, de 1 huevo y aceite de oliva)
Pimienta y sal a gusto
Mostaza
l litro de caldo (puede ser de pastillas)

Preparado:
  La carne de cerdo debe ser cortada muy fina (casi transparente
como
para carpaccio.) Se distribuye equitativamente en los platos, de los
comensales (cruda y espolvoreada con un poco de sal y pimienta).
Para
la salsa, se debe hacer una mayonesa con un buen aceite. Se trituran
con una trituradora los pepinillos y la cebolla y se agregan a la
mayonesa, a la que se le agrega la mostaza (hay que ir probando
hasta
que tenga el punto justo de sabor Esta salsa se distribuye en
cazoletas segzn la cantidad de comenzales que sean. Se prepara un
caldo (puede ser con caldos en pastilla) tambien se puede hacer de
aceite, pero al ser de carne de cerdo resulta muy pesado. Cada
comensal tendra un tenedor de distinto color, ya que debera pinchar
el
trozo de carne e introducirlo en la fondue por unos minutos hasta
que
```

se cocine (esto es muy rapido puesto que la carne es muy fina). Una vez cocida la carne se saca y se moja en la salsa. Esta buenisimo y es muy divertido. Recomendacion: tener a mano bastante vino, puesto que como es una comida muy tranquila, se consume un poco mas de bebida. Una buena cualidad de esta comida es que no tienes que cocinar, es rapida de preparar y tus invitados no pararan de alabar lo
buena que esta. tambien se puede hacer un surtido de carnes P.ej. un poco de pechuga de pollo o salchichas o carne de ternera, la znica condicion es que esti cortada en rebanadas muy pero que muy finitas.
Esta receta me la enseqo mi amiga Janet de Barcelona.

Enviado por Maria Victoria Malerba (cruzdelsur@navegalia.com)

Receta anterior: **FONDEU DE QUESO**
Próxima Receta: **FONDUE DE CHOCOLATE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FONDUE DE CHOCOLATE

Prepare una fondue de chocolate para chuparse los dedos. Por suerte el mosaico del piso me presto su cocinita, asi que la cosa fue un exito. Tomen nota: 4 tabletas de 150 gr. de chocolate para taza, 1/2 kilo de dulce de leche (sorry, no quiero que le caigan lagrimones a nadie), 1/4 litro de crema. Se pone todo junto en la caquelon (para los vrutos, es la cazerolhita de covre donde ce prephara la fondiu), se manda al fuego lento y se va derritiendo de a poquito. Aparte, se cortan una cuantas bananas, 1 latita de anana en almibar, un medio kilito de frutillas, una caja de vainillitas y un frasco de cerezas al marraskino ... y a pinchar se a dicho !!!!

Receta anterior: **FONDUE DE CARNE**
Próxima Receta: **FRIJOLES COLADOS(RECETA DE CHINCHA,PERU)**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FRIJOLES COLADOS(RECETA DE CHINCHA, PERU)

```
FRIJOLES COLADOS(RECETA DE CHINCHA,PERU)

Ingredientes:
 medio kg de frijoles negros,1 kg de azucar,750cc de leche
 evaporada,media cucharadita de clavo de olor molido,media
cucharadita
 de canela molida,50 gr de ajonjoli tostado

Preparado:
  dejar remojando los frijoles desde la noche anterior,pelarlos,y
  hervirlos hasta que se dehagan,licuarlos hasta formar un pure,
poner
  a fuegosuave en una cacerola junto con el azucar,canela,clavo,y
  leche,moviendo constantemente hasta que tome punto(que se vea el
  fondo de la olla cuando pase la cuchara)dejar entibiar y poner en
  dulceras,espolvorear con el ajonjoli.es una delicia.

Enviado por ivone gartner de aguilar  lima perussse
(servicios_especiales@yahoo.com)
```

Receta anterior: **FONDUE DE CHOCOLATE**
Próxima Receta: **FRIJOLES PUERCOS MEXICANOS.**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

FRIJOLES PUERCOS MEXICANOS.

FRIJOLES PUERCOS MEXICANOS.

Ingredientes:
1 kilo de frijol cocido y escurrido
250 gr. de chorizo
1 lata de sardinas
250 GR. de queso chihuahua (o cualquiera que se derrita).
1 lata de chiles jalapenos en lata en rajas de 350 GR.

Preparado:
La manteca se calienta y se pones el chorizo a freir. no muy frito se
le va agregando el frijol bien escurrido, se muele muy bien y se le agrega la sardina, se revuelve todo muy bien y se le agrega el queso paritdo en cuadridtos pequeÑos. Al ultimo se le pone el chile. se deja hervir hasta que la manteca salga, sin dejar mover para que no se peguen, y lo apaga. Se pueden comer fritos, con tosatadas o pan, tortillas de harina etc.

Enviado por ANGELA MARTINEZ (PIOLIN_ANGELITA26@HOTMAIL.COM)

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

FRITANGA A LA RAPIDEZ

```
FRITANGA A LA RAPIDEZ

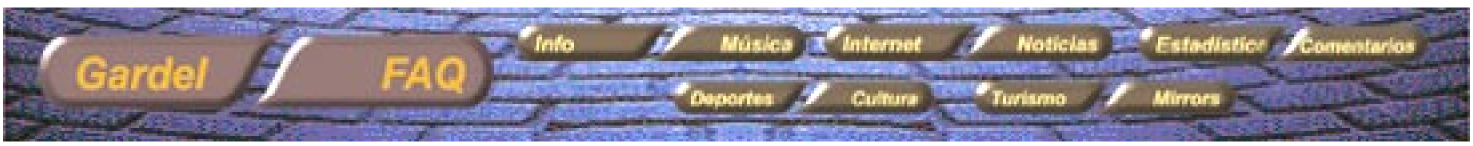
Ingredientes:
 5 huevos fritos
jamon
queso
mayonesa
salsa golf
cebolla
manteca

Preparado:
  se pone el aceite en la sarten,todos los ingredientes van en la
licuadora, es a gusto, o lo corta en trozoz pequeqos,y los frita.

UNA BUENA FRITANGA, CON MUCHO COLESTEROL

Enviado por carlos menem (carlos@pija.com)
```

Receta anterior: **FRIJOLES PUERCOS MEXICANOS.**
Próxima Receta: **GALLETAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GALLETAS

GALLETAS

Ingredientes:
 Galletas Favoritas
(Bueno, son nuestras favoritas)

INGREDIENTES:

Un plátano grandote, o dos medianos
175 gr. de harina
Una cucharadita de levadura (=polvos de hornear)
Mitad de cuarto (=125 gr.) de azúcar
Media cucharadita de sal
75 gr. de mantequilla
150 gr. de chocolate amargo (=sin leche)
100 gr. de nueces peladas
PREPARACIÓN:

Pelar el plátano, quitarle todas las hebras, y machacarlo con un tenedor. Al final tiene que dar un peso de unos 200 gr. Si no basta, a machacar otro plátano...

Añadir la mantequilla reblandecida, que no derretida: esto se consigue dejándola un buen rato a temperatura ambiente, siempre que la temperatura ambiente sea un poquito cálida, o bien en el microondas, con la función "descongelar", o en la más baja que permita el aparato.
Añadir también el azúcar (pista: si puede ser la mitad blanco y la mitad moreno, mejor, mucho mejor), y mezclar todo bien con la

batidora
eléctrica. En el último momento, echar las nueces para que se mezclen
con la masa, pero sin llegar a pulverizarse. Tienen que quedar simplemente picadas.

En un cuenco aparte, mezclar la harina, la sal y la levadura. Remover
a mano, volcar en la mezcla anterior y amalgamarlo todo, pero usando la batidora eléctrica a la velocidad más lenta, o bien hacerlo a mano.
No conviene darle demasiada marcha a la levadura... Al final, añadir también los pedacitos de chocolate, mezclar y dejar reposar cinco o diez minutos.

Precalentar el horno a 190º. Forrar la plancha del horno con papel de
aluminio (la parte brillante para abajo), y untarla con aceite o margarina. Con ayuda de dos cucharas, colocar montoncitos de masa sobre el aluminio, un poco distanciados entre ellos. Aplastarlos con el dorso de una cuchara para darle forma medio galletil (no es pecado
usar los dedos), meter en el horno y cocer diez o doce minutos, hasta
que los bordes cojan color pero la parte superior siga blanda. Si la bandeja del horno no es realmente ENORME, puede que haga falta repetir
la operación varias veces.

Sacar del horno, dejar reposar un par de minutos y luego, con cuidado,
trasladar las galletas a una rejilla para que se terminen de enfriar.
Conservarlas luego en una caja de lata, pero sin pasarse, que no duran
semanas. Por desgracia, no se prestan para la congelación...

Enviado por josefa garcia (josefagmixmil.com)

Receta anterior: **FRITANGA A LA RAPIDEZ**
Próxima Receta: **GALLETAS DE AVENA AL ESTILO DE ANTAQO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GALLETAS DE AVENA AL ESTILO DE ANTAQO

```
GALLETAS DE AVENA AL ESTILO DE ANTAqO

Ingredientes:
 1  taza de pasitas
1  taza de agua
3/4 taza de manteca vegetal (Crisco)
1y1/2taza de azzcar
2  huevos
1  cucharadita de esencia de vainilla
2y1/2 taza de harina
l  cucharadita de bicarbonato de soda
l  cucharadita de sal
1  cucharadita de canela en polvo
1/2 cucharadita de polvo de hornear
1/2 cucharadita de clavitos de olor molidos
2  tazas de avena
1/2 taza de nueces picadas

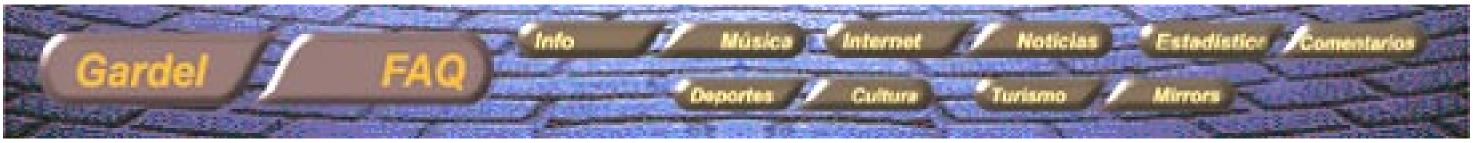
Preparado:
  Cocinar a fuego mediano las pasitas con el agua, por 15 minutos, o
hasta que las pasitas esten hinchadas.Escurrir las pasitas,
reservando
el liquido y añadiendole suficiente agua para que haga 1/2 taza de
liquido.

Calentar el horno a 399. Mezclar bien la manteca vegetal, el azzcar,
los huevos y la vainilla. Agregar los ingredientes restantes. Echar
la masa por cucharaditas redondeadas a 2 pulgadas de distancia en
bandejas planas, sin engrasar, para hornear de 8 a 19 minutos o
hasta
```

que se vean de color dorado claro. Retirar del horno colocarlas sobre
una rejilla para que se enfrien, colocarlas en frascos (se pueden congelar). Cantidad 6 y media docenas de galletas. BUEN PROVECHO!

Enviado por kettyCascante (kettyc2@yahoo.com)

Receta anterior: **GALLETAS**
Próxima Receta: **GALLETAS DE HARINA DE MAíZ**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GALLETAS DE HARINA DE MAíZ

GALLETAS DE HARINA DE MAíZ

Ingredientes:
1 1/3 taza de harina de maíz
1/2 cdta. de sal
1/8 cdta. de pimienta roja
1 1/3 taza agua hirviendo
1 taza de queso suizo rallado
1 cdta. de hierbas secas o 1 cda. de hierbas frescas

(cdta.) cucharadita

Preparado:
En un recipiente, mezcle la harina de maíz con la sal y pimiento. Agregue el agua hirviendo y mezcle bien. Añada el queso y las hierbas. Amase con las manos hasta suvizar. Forme en tortitas pequeñas. Hornee a 350 grados por 10 a 15 minutos. Sirva como entremeses o acompañando un buen sopón o chili.

Enviado por GLENDALY BENESARIO (gbenesario@coqui.net)

Receta anterior: **GALLETAS DE AVENA AL ESTILO DE ANTAQO**
Próxima Receta: **GALLETAS INGLESAS WIPIWIPI**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GALLETAS INGLESAS WIPIWIPI

GALLETAS INGLESAS WIPIWIPI

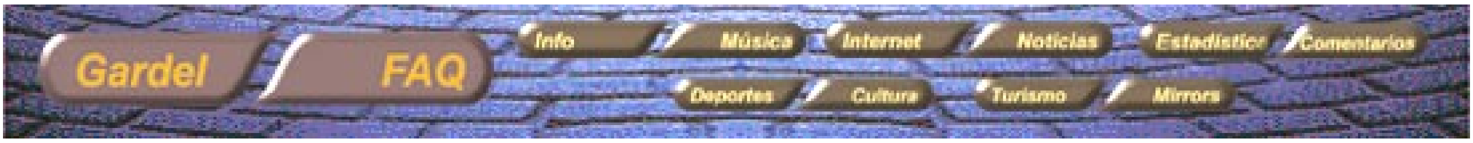
Ingredientes:
250 gr. de mantequilla
250 gr. de azucar
250 gr. de almendras molidas
una pizca de ralladura de limon
1 huevo completo
2 yemas
500 gr. de harina o hasta que la masa no se pegue de los dedos.

Preparado:
Batir la mantequilla con el azucar,las almendras, la ralladura de limon y los huevos. A dicha mezcla agregar el harina revolviendo con las manos hasta que la masa no se pegue de los dedos. Extender la mezcla con un rodillo hasta que quede de 1/2 cm. de grosor. Con moldes para galletas cortar las figuras deseadas en la masa extendida
e ir colocando en una bandeja previamente engrasada y polvoreada con harina. Hornear a 250 C. por aprox. 15 min. o hasta que se doren. Sacar del horno y dejarlas enfriar. ...y a disfrutar de las deliciosas galletas WIPIWIPI.

Enviado por Carmela Acevedo (pabloyjoaquina@cantv.net)

Receta anterior: **GALLETAS DE HARINA DE MAíZ**
Próxima Receta: **GALLETITAS AL PARMESANO(FACIL)**

[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GALLETITAS AL PARMESANO(FACIL)

```
GALLETITAS AL PARMESANO(FACIL)

Ingredientes:
 200 grs. de manteca.
200 grs. de queso parmesano rallado.
200 grs. de harina tamizada.
100 grs. de crema de leche.
sal y pimienta a gusto.

Preparado:
  Poner sobre la mesa la harina, y en el centro todos los demás
ingredientes.Ir formando la masa tomando los ingredientes del centro
de a poco.Dejar descansar durante 20 minutos.Estirarla de medio
centímetro de grosor.Cortar las galletitas con la forma que se
desee,
redondas, cuadradas etc.Cocinarlas sobre una placa limpia a horno
mediano de 15 a 20 minutos,cuando se pongan doraditas por arriba,
pero
no muy oscuras.Apenas. Ideales para acompañar la cerveza,
aperitivos,
picadas etc.

Enviado por María de los Ángeles Sansac (angeldelbosque@radar.com.
ar)
```

Receta anterior: **GALLETAS INGLESAS WIPIWIPI**
Próxima Receta: **GALLETITAS DANESAS DE MANTECA**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GALLETITAS DANESAS DE MANTECA

```
GALLETITAS DANESAS DE MANTECA

Ingredientes:
 300 gr. de manteca sin sal
 300 gr. de azucar impalpable,
 125 gr. de maicena (o lo que consigan, que sea parecido)
 1 1/2 tazas de leche
 1 pizca de sal la corteza de un limon (rallada)
 500 gr. de harina de trigo
 1 cucharada de esencia de manteca

Preparado:
  Mezclar bien la manteca con el azucar y la maicena.
  (Preferiblemente con la batidora electrica) Agregar la leche y la
  corteza de limon rallada y la esencia de manteca. Se sigue
  batiendo... Agregar la harina y mezclar hasta que la masa se ponga
  suave. Si por casualidad esta muy seca, no deseperar ! se puede
  agregar mas leche, si es necesario... Con la masa, se pueden hacer
  diferentes formas, segun el gusto y la creatividad de cada uno.
  Colocar las galletas en una bandeja previamente engrasada y
  enharinada y hornearlas a 180 grados centigrados de 10 a 15
  minutos, hasta que esten doraditas.

Enviado por Sandra Pamater (sandrappamater@hotmail.com)
```

Receta anterior: **GALLETITAS AL PARMESANO(FACIL)**
Próxima Receta: **GALLETITAS DE CREMA**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GALLETITAS DE CREMA

```
GALLETITAS DE CREMA

Ingredientes:
 Pote de crema de leche; 1 pote
Harina comun; cantidad necvesaria
Sal, pimianta blanca y pimenton; a gusto

Preparado:
Coloque un un bols la crema, condimente con la sal, pimienta blanca
y
el pimenton, recordando que debe ser un poco de mas por la harina.
Una vez ya condimentado coloque la harina hasta obtener una masa
homogenea, estirar y cortar con moldes del tamaño y forma deceada,
cosinar a horno caliente hasta dorar. Comerlas es lo unico que le
falta!!!!

Enviado por Natalia Pavan (nvpav@hormail.com)
```

Receta anterior: **GALLETITAS DANESAS DE MANTECA**
Próxima Receta: **GALLETITAS DE MIEL**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GALLETITAS DE MIEL

```
GALLETITAS DE MIEL

Ingredientes:
100 gr de manteca a temperatura ambiente
1/2 taza de miel
1 pizca de bicarbonato
1 taza de azucar
4 yemas
2 cucharadas de vinagre de alcohol
harina leudante cantidad necesaria (tener por lo menos 1 kilo a
mano)

Preparado:
Colocar la manteca, el azucar y la miel en un bol.
Batir hasta tener una crema.
Agregar las yemas de a una.
Incorporar el vinagre.
Tamizar 1/2 taza de harina con el bicarbonato e incorporarlo a la
crema anterior. Formar un bollo y amasar agregando harina hasta que
la masa este lisa y tierna. Estirar la masa dejando un espesor de
3mm
por lo menos y cortar con un corta pasta, o porque no un vaso,
formando las galletitas. Colocar las galletitas un poco separadas
entre si en placa enmantecada y enharinada y cocerlas en horno
moderado durante 5 o 7 minutos.

Enviado por Alicia Bogutyn (bogutyn@hotmail.com)
```

Receta anterior: **GALLETITAS DE CREMA**
Próxima Receta: **GALLETITAS DE QUESO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

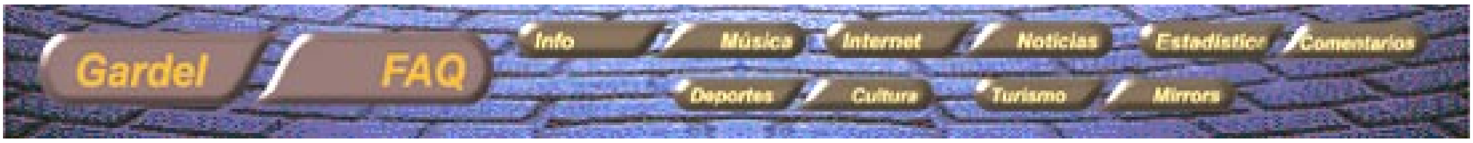
GALLETITAS DE QUESO

GALLETITAS DE QUESO

Ingredientes:
1 Tza. de Harina
1 Tza. de Queso Rayado
100 gr. de Manteca

Preparado:
Se enciende el horno para que esti bien calinte al momento de meter
las gallettas. Se mezclan bien los ingredientes secos, se le agrega
la manteca y la mostaza,se mezcla bien (queda una masa bien seca),
se
arman las galletitas y se colocan en el horno hasta que se doren.

Receta anterior: **GALLETITAS DE MIEL**
Próxima Receta: **GALLETITAS DE QUESO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GALLETITAS DE QUESO

```
------------------------------------------------------------
GALLETITAS DE QUESO

Ingredientes:
* 100 gr. de Harina
* 100 gr. de Queso Rayado
* 100 gr. de Manteca
* 1 cucharadita de Mostaza
Preparado:    Encender el horno.
Mezclar bien los ingredientes secos.
Agregarle la manteca y la mostaza, amasar.
Queda una masa muy seca, pero al poner un poco
en la mano y aplastarlo, se pueden armar las
galletitas sin problemas.
Colocarlas en una asadera y al horno hasta que
se doren.
Son ideales para acompañar una picadita.
```

Receta anterior: **GALLETITAS DE QUESO**
Próxima Receta: **GALLETITAS DE QUESO (MUY FACIL)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GALLETITAS DE QUESO (MUY FACIL)

GALLETITAS DE QUESO (MUY FACIL)

Ingredientes:
100 grs de queso para rallar.
100 grs de manteca.
100 grs de harina leudante.
sal y pimienta a gusto.

Preparado:
Formar una masa mezclando todos los ingredientes.Estirarla con el palote, mas o menos de medio centímetro.Poner harina sobre la mesada para que no se pegue la masa.Cortar las galletitas con una tapita de gaseosa, colocar sobre placa.Horno moderado hasta que se doren apenitas, muy poco.

Enviado por María de los Angeles E.Sansac (angeldelbosque@radar.com.ar)

Receta anterior: **GALLETITAS DE QUESO**
Próxima Receta: **GAMBAS AL AJILLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GAMBAS AL AJILLO

```
Esta receta va con una gran dedicacion a un cocinero de Houston.
Antes que se venga un aluvion de protestas diciendo que esta receta
no
es la original me descargo diciendo que ya lo se. La razon por esta
variacion es que, en mi opinion, los camarones de USA no son tan
sabrosos como los que yo compraba en nuestra costa atlantica.

INGREDIENTES:

6 cucharadas de aceite de oliva
1/2 kilo de camarones sin pelar y crudos.
4 dientes de ajo pelados y cortados en tajadas finas
2 cucharadas de jugo de limon (limones frescos)
2 cucharadas de jerez seco(tipo fino como La Ina o Tio Pepe)
1 cucharadita de pimenton dulce
1/2 pimiento picante seco (chili) sin semillas
Sal
Pimienta negra molida
Perejil picado

PREPARACION:

Calentar el aceite en una sarten bien ancha. Yo prefiero la sarten
de
paella. Agregar el ajo y los camarones y saltear a fuego fuerte
hasta
que los camarones se cocinen (unos 3 minutos. Los camarones se
vuelven rojizos cuando estan coci- nados). Luego agregar el jugo de
limon,jerez, pimenton, pimiento picante,sal y pimienta negra. Antes
de servir echar el perejil picado.
```

```
Buen apetito, Julio
```

Receta anterior: **GALLETITAS DE QUESO (MUY FACIL)**
Próxima Receta: **GAMBAS AL AJILLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GAMBAS AL AJILLO

GAMBAS AL AJILLO

Ingredientes:
- 600 gr de gambas
- 4 dientes de ajo
- 1/2 guindilla
- Aceite
- Sal
- Perejil picado

Preparado:
pela las gambas en crudo. Calienta el aceite y frie los ajos en laminas y la guindilla cortada en aros. Despues agrega las gambas, sazona y deja que se hagan unos minutos dandoles vueltas en la sarten.

Espolvorea con perejil y sirve bien caliente.

Enviado por carolbayrom (carolbayrom@telepolis.com)

Receta anterior: **GAMBAS AL AJILLO**
Próxima Receta: **GARRAPIÑADAS**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GARRAPIÑADAS

```
GARRAPIÑADAS

Ingredientes:
Una taza de maní, una de agua y una de azúcar,unas cucharaditas de
esencia de vainilla.

Preparado:
  Se pone todo junto en el fuego y se revuelve hasta antes de que se
sequen. Después se ponen en una fuente para separarlas.

Enviado por Marcela Roth (toti_r@yahoo.com)
```

Receta anterior: **GAMBAS AL AJILLO**
Próxima Receta: **GAZPACHO ANDALUZ**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GAZPACHO ANDALUZ

```
GAZPACHO ANDALUZ

Ingredientes:

 6 tomates maduros (bien rojos)
 Medio pimiento (aji)verde
 1 diente de ajo crudo
 unos 7 cm de pepino
 media cebolla
 aceite de oliva
 vinagre
 sal
 pan

Preparado:

Perdonad si no me entendeis bien soy español. Agarrais los tomates, el
pimiento(aji), el pepino, la cebolla y el ajo y lo triturais todo con
la batidora, esa mezcla la pasais por un pasapure pero en el sentido
contrario al que se suele usar, tened en cuenta que lo que hay que
hacer es dejar la mezcla sin mijillas. La mezcla resultante se pone
en una jarra bien grande de unos 3 o 4 litros de capacidad. Ahora a la
mezcla se le añade un vaso de aceite un chorreoncito de vinagre sal y
se bate todo con la batidora a de quedar todo bien mezclado, ahora se
le echa el pan, el trozo debe ser como un puño de la mano mas o
```

```
menos, se trocea y tambien se bate. Si la mezcla ha quedado
demasiado
espesa para beber se le puede echar agua, pero ten cuidado pues
podrias quitarle demasiado sabor. Para tomarlo se pone en la
heladera
se bebe bien frio, disfrutad de un buen gazpacho andaluz. Que os
aproveche.

Enviado por antonio aranda ramos (mijas@clarinmail.com)
```

Receta anterior: **GARRAPIÑADAS**
Próxima Receta: **GAZPACHO ANDALUZ**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GAZPACHO ANDALUZ

GAZPACHO ANDALUZ

Ingredientes:
1 pepino pelado
2 dientes de ajo
1 cebolla
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
600 gr. de tomates maduros pelados
sal (una cucharadita de moka),
pimienta molida al gusto,
vinagre (un chorrito),
aceite de oliva (125 cc),
miga de pan mejor del pan del dia anterior (50 Gr.)
1 vaso de agua
Tacos de pan frito

Preparado:
Trocear todos los vegetales, reservando una pequeña cantidad de cada uno de ellos para añadir en el gazpacho al gusto del comensal, excepto los ajos. Triturar todos los vegetales, añadir el agua, la sal, el vinagre, la pimienta, seguir triturando, agregar el pan y ligar con el aceite añadiendo poco a poco. Reservar en la nevera ya que es un plato que se consume frío. Al servir, presentar en la mesa una bandeja con los ingredientes troceados muy pequeños y tacos de pan
frito para añadir al gusto. El gazpacho ha de quedar totalmente trituarado y no muy espeso. Si acaso quedara muy espeso se puede añadir un poco de agua, pero recordar volver a triturar para ligarlo al líquido.

Enviado por Malory Knox (selycrow@ono.com)

Receta anterior: **GAZPACHO ANDALUZ**
Próxima Receta: **GAZPACHO ANDALUZ - DESDE ESPAñA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GAZPACHO ANDALUZ - DESDE ESPAñA

GAZPACHO ANDALUZ - DESDE ESPAñA

Ingredientes:
1/2 kg. de tomates maduritos
2 pepinos medianos
1 pimiento mediano
1 yema de huevo
1 cebolla pequeña
1 diente de ajo
miga de pan (como una mano)
chorrito de aceite
chorrito de vinagre
agua (cuanta más agua más caldosito)
sal y pimienta

Preparado:
Se pone un rato la miga de pan en remojo con un poquito de agua y un chorrito de vinagre. Cuando está bien empapada, se mezcla con todos los demás ingredientes y se bate en la batidora, se añade agua al gusto (hay gente que le gusta muy espeso)y se salpimenta y cubitos de hielo para tomarlo bien frio.

Se sirve con pimiento, pepino, cebolla, tomate, jamón serrano y pan frito (todo en taquitos pequeños colocados en cuencos separados)

Es perfecto para tomar durante todo el verano, haced jarras de dos litros y en cualquier momento podeis beber un chupito para calmar la sed.

```
Enviado por Hortensia Prat Andreu (behort_73@terra.es)
```

Receta anterior: **GAZPACHO ANDALUZ**
Próxima Receta: **GAZPACHO DE LA SIERRA MADRILEñA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GAZPACHO DE LA SIERRA MADRILEñA

```
GAZPACHO DE LA SIERRA MADRILEñA

Ingredientes:
1 kg. tomates bien rojos y maduros.
1 pimiento rojo.
1 pimiento verde.
2 o 3 dientes de ajo.
1 pepino grande.
2 zanahorias medianas.
1 manzana verde.
Vinagre, si es de sidra, mejor !!!
Aceite de oliva virgen.
Sal y comino a gusto.
Agua, cantidad necesaria.

Preparado:
  Poner todos los ingredientes bien limpios, sin indeseables en una
muy buena licuadora el tiempo necesario para que se muelan bien.
Llevar al frìo. Servir, si es posible, en vasos o jarros helados.

Enviado por Eliana, de Palermo Viejo a España. (elianavg@hotmail.
com)
```

Receta anterior: **GAZPACHO ANDALUZ - DESDE ESPAñA**
Próxima Receta: **GELATINA DE YOGURT**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GELATINA DE YOGURT

GELATINA DE YOGURT

Ingredientes:
 para la gelatina:

1/2lto. crema dulce
1/2lto. yogurt natural
2 s 3 tazas de azucar (al gusto)
2 sobres de gelatina sin sabor
1/2 taza de agua

para la salsa:

puedes utilizar cualquier fruta a tu eleccion preferentemente si es fruta en conserva, licuarla y listo.

Preparado:
 procedimiento.

batir la crema dulce con el azucar hasta formar una crema y el azucar
se pierda, inmediatamente despues agregar el yogurt, para esto ya debes tener diluida la gelatina en media taza de agua por 20 segundos
en el microhondas, para incorporarla a la mezcla anterior, batir unos
segundos mas y listo.

puedes incorporarla a un molde en forma de rosca o en moldecitos individuales, para servir pones la salsa de frutas en cada plato en

forma de espejo.

es deliciosa, espero les guste.

Receta anterior: **GAZPACHO DE LA SIERRA MADRILEñA**
Próxima Receta: **GILGERITOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GILGERITOS

```
GILGERITOS

Ingredientes:
 cebolla
carne (sobrecostilla)
papas
canela
vino tinto
sal-pimienta entera
laurel

Preparado:
  Secortan las papas en cuadritos al igual que la ceborlla y la
  carne. Se colocan por capas en una olla...cebolla; papas; carne;
  canela, sal, pimienta entera y laurel. Se repiten las capas que
  sean necesarias (3 o 4 o mas) y se rebalza de vino tinto (Muy
  bueno) y se pone al fuego hasta que la papa esti cocida, esto se
  hace el dma anterior. Al dma siguente se calienta se prueba, se le
  agrega lo que falta y se sirve en plato hondo.

Enviado por enrique opaso (eopaso@inreaccess.cl)
```

Receta anterior: **GELATINA DE YOGURT**
Próxima Receta: **GNOCCHI DI ZUCCA ÑOQUIS DE CALABAZA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GNOCCHI DI ZUCCA ÑOQUIS DE CALABAZA

```
GNOCCHI DI ZUCCA ÑOQUIS DE CALABAZA

Ingredientes:

Calabaza 1200 g
Harina 250 g
Huevo 1
Manteca 70 g
Queso parmesano rallado 50 g
Sal y Pimienta  A gusto
Salsa

 Aceite de oliva 30 cc
Cebollas 2 Unidades
Crema de leche 100 cc
Puré de tomates 400 cc
Sal y Pimienta  A gusto
Salchicha parrillera 300 g
Tomates 2 Unidades
Vino Blanco 100 cc

 Varios

 Queso parmesano rallado A gusto
Preparado:

- Pele la calabaza, corte en cubos y cocine al vapor hasta que esté
tierno.
- Reduzca la calabaza a puré.
- En un bowl mezcle el puré de calabaza, el huevo, sal, pimienta, el
```

queso y harina hasta unir los ingredientes y que se despegue de las manos.
- Rellene una manga repostera.
- En una cacerola con abundante agua salada en ebullición vierta porciones de masa de aproximadamente 2 cm.
- Cocine hasta que suban a la superficie.
- Corte la cocción en agua helada.
- En una sartén con manteca saltee los gnocchi.

Salsa

-Pique finamente la cebolla.
- Desgrane la salchicha.
- Corte los tomates en cubos pequeños.
- En una cacerola caliente con aceite rehogue la cebolla con un poco de sal.
- Agregue la salchicha y cocine hasta dorar.
- Vierta el vino y deje reducir
- Añada los tomates, el puré de tomates, baje el fuego y cocine durante 1 hora.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue la crema de leche y deje reducir.

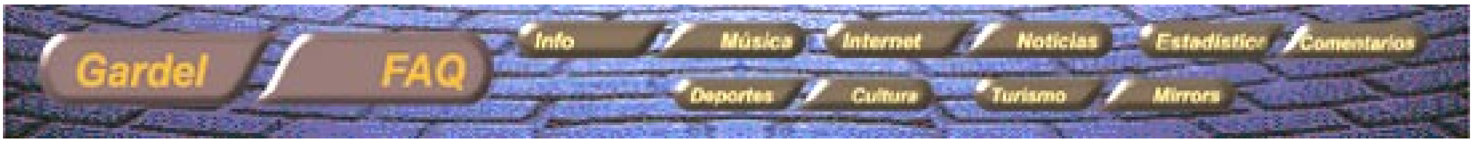
Presentación

- En un plato hondo sirva una porción de salsa, encima disponga los gnocchi.

- Espolvoree con queso parmesano rallado.

Enviado por Virginia (libeluladefuego@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **GILGERITOS**
Próxima Receta: **GOULASH**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GOULASH

```
GOULASH

Ingredientes:
 1kg deternera en cubos
1/2 cda de harina
1 cdat de azzcar
2 cebollas picadas
4 cdas de extracto de tomate
1 copa de vino blanco
1kg de setas salteadas en mantequilla con perejil y ajo
sal, pimienta y paprika al gusto

Preparado:
  freir los cubitos de ternera en aceite con una cebolla picada,
hasta que queden bien doraditos. Agregar sal, pimienta y paprika e
incorporar la harina. freir el extracto de tomate y agregar el
azzcar. Aparte, saltear los hongos con la mantequilla y el ajo.
Mezclar los cubitos con la salsa de tomate y con los hongos. Dejar
hervir y añadir el vino. Si queda seco hay que hacer mas salsa de
tomate o echar agua hervida, caliente. Se puede agregar paprika o
pimentsn si se quiere un poquito picante. Servir con arroz blanco o
con pure de papas-

Enviado por Marta Lamas (talycual@servidor.unam.mx)
```

Receta anterior: **GNOCCHI DI ZUCCA ÑOQUIS DE CALABAZA**
Próxima Receta: **GOULASH HUNGARO**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

GOULASH HUNGARO

GOULASH HUNGARO

Ingredientes:
 1 Kg.carne ternera
1/2 kilo cebollas
3 cdas.de te de extracto de tomate
1 l. agua
2 cdas.de te de paprika
1 cubito caldo de gallina
Aceite para freir

Para los Spaetzle:
1/2 Kg.harina comun
1/4 l. leche
1 cda.de te de aceite
3 huevos
1 cda.de te de sal

Preparado:
  Preparar un litro de caldo con agua y el cubito.Reservar. Cortar la carne en cubos de aprox.2 cm.de lado. Rallar las cebollas y rehogarlas en una olla con aceite unosminutos para ablandar. Agregar los cubos de carne y sellar bien revolviendo. Agregar el extracto de tomate. Continuar rehogando la a fuego bajo cebolla,carne y extracto para impregnar bien los sabores. Agregar un vaso de caldo y dejar hervir hasta que comienza a secarse. Ir agregando caldo siempre en pequenias cantidades cubriendo apenas la preparacion durante 40 minutos. Ojo que requiere atencion, este plato no es para meter los ingredientes en la cacerola e irse a jugar al truco. Si Ud. es descendiente de hungaros y tiene el estomago reforzado puede agregar

la paprika junto con el extracto de tomate. Sino le conviene ponerla dos minutos antes de retirarlo del fuego. La cebolla rallada le da una densidad ideal a la salsa.

Se puede servir acompaniado por pure o papas hervidas pero la manera original es con Spaetzle, que son ñoquis hungaros.

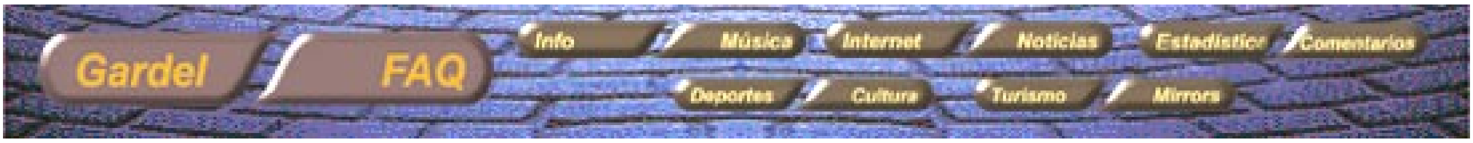
Spaetzle:
Poner en un bowl la harina, sal, los huevos y un poco de leche y revolver amasando con un batidor de mano.Ir agregando leche y amasando
fuerte hasta que tenga consistencia homogenea y chirle pero no demasiado.Debe poder escurrir por un agujero de aprox. 8 mm.

Hacer hervir agua en una cacerola echarle un puniado de sal gruesa. Conseguirse uno de esos coladores de pasta que tienen agujeros del diametro citado. Apoyarlo en la boca de la cacerola y poner la pasta empujando a traves de los agujeros con el dorso de una cuchara provocando la caida al agua en forma de pescaditos.(Hay un aparato especial para hacer esto sin tanto laburo) Cuando los nioquitos flotan, esperar dos minutos y retirarlos con una espumadera.

Servir en el mismo plato del guiso para poder
mezclarlos con la salsa.

Enviado por Hector Castro (halcon%impsat1.com.ar@rftm.mit.edu)

Receta anterior: **GOULASH**
Próxima Receta: **GRAMAJO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

GRAMAJO

GRAMAJO

Ingredientes:
3 papas medianas
1 cebolla
100 grs. jamón en fetas.
2 huevos
sal

Preparado:
Pelar y cortar las papas en bastones más bien finos, y la cebolla en juliana. Fritar las papas y un momento antes de que estén listas, agregar la cebolla hasta que quede transparente. Calentar otra sartén
con muy poco aceite, y a fuego muy lento agregar en ésta las papas y cebollas ya fritas, el jamón cortado en tiras, y posteriormente los huevos ligeramente batidos. Mezclar todo, salar a gusto, e ir removiendo para lograr una cocción pareja. Disfrutarlo.

Enviado por Enrique González (enriquedgc@hotmail.com)

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GRANOLA

```
GRANOLA

Ingredientes:
4 tazas de avena
1/2 taza de germen de trigo
1/2 taza de salvado o harina integral
1/2 taza de coco rallado
1/2 taza de nueces, maní o almaendras picadas

Ingradientes 2:
1/2 taza de pasas de uvas sin semilla
1 banana
1/2 taza de agua
1 cucharadita de vainilla
1 cucharadita de sal al final

Preparado:
  Mezclar bien los ingredientes del primer grupo.
Colocar los ingredientes del segundo grupo y licuarlos.
Mezclar la mezcla líquida sobre la otra y mezclar bien.
Esparcir en una asadera grande, y llevar a horno moderada hasta que
quede completamente seca y comience a tostarse.
Revolver de tanto en tanto para que la cocción sea pareja.
Se guarda en frascos cerrados para que no se humedezca y se usa con
leche, jugos de frutas o yogurth.

Enviado por Carla (sitio1@hotmail.com)
```

Receta anterior: **GRAMAJO**
Próxima Receta: **GRANULADO CROCANTE PARA TORTA DE MANZANAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GRANULADO CROCANTE PARA TORTA DE MANZANAS

```
GRANULADO CROCANTE PARA TORTA DE MANZANAS

Ingredientes:
Avena arrollada 100gr
Copos de cereal 50gr
Azúcar impalpable 50gr
Azúcar negro 50 gr
Manteca derretida 50gr
Harina 30gr
Canela a gusto

Preparado:
  Mezclar todo formando un granulado grueso.
Forrar la base y paredes de un molde con una cantidad del
granulado. Colocar las manzanas cortadas en cubos o rodajas,
y cubrir completamente con el resto del granulado. Llevar a
horno moderado hasta que este dorada. Si se quiere, servir
caliente acompañado de una bocha de helado de crema americana.

Enviado por Carolina Figueiredo (figueiredomc@datafull.com)
```

Receta anterior: **GRANOLA**
Próxima Receta: **GRISSINES**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GRISSINES

```
GRISSINES

Ingredientes:
Harina 000     1 Kg.
Sal fina      40 grs.
Levadura      30 grs.
Agua        500 Cm
Extracto de malta 30 grs.
Margarina     40 grs.



Preparado:
1) Colocar la harina dentro del bols y mezclar con la sal. Diluir la
levadura en el agua.

2) Hacer un hueco en la harina y verter allí la levadura, el
extracto
de malta y la margarina. Amasar hasta obtener una masa suave, ubicar
dentro del bols, cubrir y dejar levar.

3) Desgasificar, estirar de 2 cm. de grosor y cortar tiras a lo
largo
y del largo deseado, redondearlos con las palma de las manos para
formar los grisines y acomodarlos sobre placas untadas con
margarina.

4) Dejar levar y cocinar en horno caliente (200 C. a 240 C).

Variantes:
```

* Para hacerlos mas integrales, reemplazaremos 250 grs. de harina 000
por 250 grs. de harina de salvado, harina integral, harina de soja,
harina de centeno, etc.

* Si los queremos saborizados podemos agregar a esta receta 100 grs.
de cebolla deshidratada, o 400 grs. de queso rallado o 30 grs. de
orégano.

Enviado por nicolas Bruera (nbr@terra.com)

Receta anterior: **GRANULADO CROCANTE PARA TORTA DE MANZANAS**
Próxima Receta: **GUACAMOLE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GUACAMOLE

```
GUACAMOLE

Ingredientes:
 1 aguacate mediano
1/2 cebolla
Jugo de limon
1 tomate
1 diente de ajo
sal
tabasco o otra pimienta o chilis
aceite de oliva

Preparado:
  Pelar los tomate e sacar las semillas.Poner todo en el
processador.
Se desear anadir 2 cucharas de sopa de mayonsa antes de servir

Desde Brazil,
Miriam

Enviado por Miriam Posvolsky (posvolsk@centroin.com.br)
```

Receta anterior: **GRISSINES**
Próxima Receta: **GUEFILTE FISH (PESCADO RELLENO,COMO YO)**
[Volver al índice de Recetas]

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GUEFILTE FISH (PESCADO RELLENO,COMO YO)

```
GUEFILTE FISH (PESCADO RELLENO,COMO YO)

Ingredientes:
2 kg filet merluza despinado,
1/2 kg cebolla,
4 huevos,
sal,
pimienta,
pan rallado (o mejor "harina de matza") 200 gr
aji verde,
ají rojo,
zanahoria,
cebolla (mejor si es de verdeo)
aceite

Preparado:
  moler juntos el pescado y la cebolla,agregar los huevos,sal y
pimienta y finalmente mezclar el pan rallado o la harina de matza.
dejar reposar unos 10 minutos y testear la consistencia del
preparado(tiene que ser parecida a la consistencia de la albóndiga
de
carne). Mientras cortar en rodajasla cebolla,lazanahoria los ajies y
colocarlas como colchón-base en la fuente del horno rociándolas con
aceite. De acuerdo al tamaño de fuente,moldee 3 o 4 panes de pescado
y coloquelo sobre las verduras Si desea p`rolijar los panes de
pescado
pasele en forma plana un cuchillo y luego empareje los lados con sus
manos.Horno medio 40'
```

Enviado por Etele Betele (soyetel@hotmail.com)

Receta anterior: **GUACAMOLE**
Próxima Receta: **GUISO COMPLETO CON FIDEOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GUISO COMPLETO CON FIDEOS

```
GUISO COMPLETO CON FIDEOS

Ingredientes:
 1/2 Kg.de cuadril
1 cebolla
1 zanahoria
1 aji rojo
1/2 calabaza
1 diente de ajo
1 lata de arvejas dulces y pure de tomates
1 1/4 de agua
1/4 Kg.de fideos mostaccholi
condimentar a gusto con sal,pimienta, oregano

Preparado:
  Ponemos a freir la carne por unos pocos minutos sola, incluimos la
cebolla,el aji, el ajo bien picaditos,la zanahoria cortadas en
rodajas
no muy finitas,y la calabaza cortadas en cubos medianos.
(condimentamos
con sal,pimienta blanca y oregano segun el gusto de cada una).La
coccion es a fuego lento. Cuando la carne ya esta cocida le ponemos
el pure de tomates,mezclamos, y le agregamos una cucharita de azucar
para que la salsa no sea muy acida. Vertimos el agua,al hervir
colocamos los fideos, cuando estos ya esten cocidos por ultimo van
las
arvejas. Y listo!!!! les va a quedar riquisimo.

Enviado por Marilina Balzano (Marilivz@aol.com)
```

Receta anterior: **GUEFILTE FISH (PESCADO RELLENO,COMO YO)**
Próxima Receta: **GUISO DE ARROZ**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GUISO DE ARROZ

```
GUISO DE ARROZ

Ingredientes:
 Para 2 personas:

1/2 kg. de cuadril o tapa de asado
3 pocillos de arroz
1 cebolla
1 aji rojo
2 dientes de ajo
1 lata de tomates peritas

Preparado:
  Picar el ajo, la cebolla y el aji.
Cortar la carne en cubos.
Poner a hervir una pava con agua.
En un sarten grande con aceite de oliva, poner la carne condimentada
con sal, pimienta, origano y aji molido. Saltar la carne 5 minutos.
Agregar la cebolla, el ajo y el aji y saltar todo otros 5 minutos.
Agregar el arroz y saltar otros 5 minutos. Agregar los tomates
pisados y agregar sal, pimienta, origano y aji molido. Bajar el
fuego
a mmnimo. Poner el agua hirviendo hasta que tape todo y revolver con
cuchara de madera hasta que el arroz esti listo. Agregar agua las
veces que sea necesario. Csmanlo con un buen tinto y despues me
cuentan.

Enviado por Pablo Rodrmguez (centenaro@ciudad.com)
```

Receta anterior: **GUISO COMPLETO CON FIDEOS**
Próxima Receta: **GUISO DE CALABACINES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

GUISO DE CALABACINES

```
GUISO DE CALABACINES

Ingredientes:
 2 calabacines (o zapallitos)
1 berenjena
1 cebolla
2 tomates maduros
4 dientes de ajo
1/2 taza de aceite
1 cucharada de pasta de tomate
1 taza de agua
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharada de salsa inglesa
Sal, tomillo, ajo en polvo

Preparado:
  Cortar los calabacines en ruedas, pelar la berenjena y cortarla en
dados. Picar el tomate muy finamente. La cebolla, cortada en gajos
grandes, se sofmr junto con el ajo en el aceite, y cuando esti
dorada,
se le añaden los calabacines, tomates y la berenjena. Rehogar todo
durante 5 minutos. Añadir la sal, el tomillo y el ajo en polvo al
gusto. Agregar la salsa inglesa, la pasta de tomate disuelta en el
agua y el aceite de oliva. Dejar cocinar a fuego moderado. Rinde
para 6 porciones.

Enviado por Marma A. Busolo P. (epyc240-int@intevep.pdv.com)
```

Receta anterior: **GUISO DE ARROZ**
Próxima Receta: **GUISO DE ZAPALLITOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GUISO DE ZAPALLITOS

4 zapallitos,
2 cebollas,
4 papas,
3 tomates,
1 aji(esto no lo puse),
4 cucharadas de queso de rallar,
3 cuchardas de perejil picado,
y si se quiere 2 dientes de ajo.

Cortar todas las verduras en rodajas bien finitas, las coloco en una cacerola,a medida que las voy cortando, las espolvoreo con el queso rallado y el perjil, las rocio con un poco de aceite,(yo le puse aceite de oliva) lo tapo y lo cocino a fuego lento, sin revolver, queda delicioso

Receta anterior: **GUISO DE CALABACINES**
Próxima Receta: **GULASH II**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

GULASH II

```
GULASH II

Ingredientes:
aproxim. 12 porciones:
1,8oo Kg. de riqonada(desgrasada y cortada en cu-
bitos. 1,5oo Kg. cebolla. Paprika(2 cucharadas)
Kummel (2 cucharaditas colmadas).Sal,pimienta
a gusto. 1/2 litro de caldo de cubito.-

Preparado:
Paso 1: Picar bien la cebolla y rehogar en abundante aceite
revolviendo con cuchara de madera hasta que se vuelva transparente.-

Paso 2 : Volcar la carne ya cortada en cubitos y a fuego suave
mezclar con la cuchara de madera a la cebolla Cuando la cerne va
tomando color amarronado volcar suavemente la primer cucharada de
paprika y la primer cucharadita de kummel Revolver muy suave y
afuego
lento. Semi tapar la cacerola y revolviendo cada tanto, dejar
cocinar
durante 45'. Agregar caldo si se consume mucho el liquido. Volver a
agregar la otra cucharada de papikra y el resto del kummel.- Semi
tapar y revolviendo cada tanto, dejar cocinar otros 45'

Paso 3 : Salpimentar a gusto

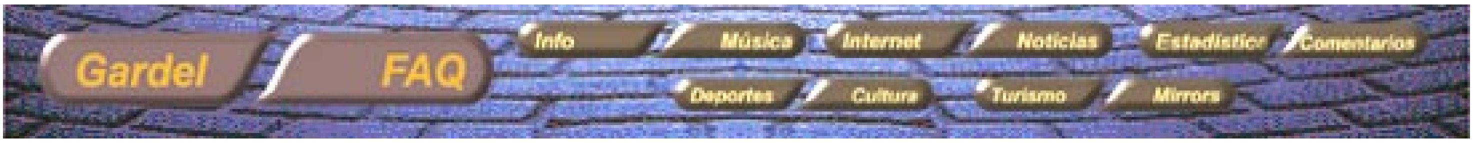
Paso 4 : Si se quiere suavizar el gusto, agregar 1 o 2 cucharadas de
crema de leche

Servir en plato hondo acompañado por : arroz blanco ñoquis o
```

```
spetlez.
Albert

Enviado por Alberto Gandsas (gandsas@interlink.com.ar)
```

Receta anterior: **GUISO DE ZAPALLITOS**
Próxima Receta: **HALLACA - PLATO TIPICO NAVIDENO DE VENEZUELA (SEGUN RECETA DE ARMANDO SCANNONE)**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HALLACA - PLATO TIPICO NAVIDENO DE VENEZUELA (SEGUN RECETA DE ARMANDO SCANNONE)

```
HALLACA - PLATO TIPICO NAVIDE~NO DE VENEZUELA (SEGUN RECETA DE
ARMANDO SCANNONE)

Ingredientes:
 (60 hallacas)

Para el guiso:
200 gramos de masa de mamz
3 kilos de pernil de cochino
2 gallinas, unos 4 kilos
3 limones
1 taza de aceite
1 1/2 kilos de cebolla molida gruesa
400 gramos de lo blanco de ajo porro picadito
200 gramos de lo blanco de cebollmn en rueditas
3/4 de taza de dientes de ajo triturados con 1/2 taza de alcaparras
pequeñas en 1/2 taza del caldo donde se cocinan las gallinas
1 kilogramo de pimentsn rojo, molido sin semillas
2 kilogramos de tomate molido, sin piel y sin semillas
4 ajies dulces picaditos
30 gotas de salsa picante
1 frasco de 270 gramos de encurtidos en mostaza triturados
2 tazas de vino dulce tipo Moscatel
1 taza de vinagre
2/3 de taza, de salsa inglesa
550 gramos de papelsn
1 1/2 cucharada de pimentsn rojo seco molido
```

1 cucharada de pimienta negra molida
5 cucharadas de sal
2 tazas de caldo donde se cocinan las gallinas
3/4 de taza de mostaza.

Ingredientes para la masa:
5 tazas de manteca de cochino
5 kilogramos de masa de mamz
3 tazas del caldo donde se cocinaron las gallinas
5 cucharadas de sal
6 cucharadas de semilla de onoto.

Otros Ingredientes (adornos):
1 kilogramo de pimentones rojos
3 cucharadas de aceite
1/2 kilogramo de tocino
150 gramos de almendras
1/2 kilogramo de cebollas mas bien pequeñas
2/3 de taza de alcaparras pequeñas
2 1/2 tazas de aceitunas
2 1/4 tazas de pasas sin semillas
1/2 taza de encurtidos en vinagre picaditos.

Otros Ingredientes (envoltura):
7 kilos de hojas de cambur para hallacas
1 taza de manteca de cochino coloreada con onoto pabilo para amarrar las hallacas agua y sal para cocinarlas.

Preparado:
PREPARACION del Guiso:
Se limpia el cochino. Se frota con limsn. Se enjuaga bajo agua corriente y se pone al fuego conjuntamente con el tocino que se va a usar como adorno, con suficiente agua que los cubra. Se lleva a un hervor y se cocina de 7 a 8 minutos. El cochino debe quedar rosado. Se apaga el fuego. Se deja enfriar, se aparta el tocino. El cochino se corta en pedazos de unos 3 centimetros, quitandole la grasa o cualquier otra parte desechable que todavma tenga. Se pone aparte. Se desecha el liquido. Se limpian las gallinas. Se frotan con limsn y se lavan bien. Se pone cada gallina en una olla de presisn grande con 4 a 5 tazas de agua. Se llevan a un hervor y se cocinan por 35 minutos o hasta que ablanden, pero no demasiado. Se apaga el fuego. Se deja reposar unos 10 minutos. Se sacan de la olla y se dejan enfriar. Se les elimina la piel. La carne se corta o desmenuza en pedazos. El caldo que resulta del cocimiento de las gallinas se deja enfriar y se guarda en la nevera para usarlo en la PREPARACION del guiso y de la masa. En una olla grande preferiblemente de acero

inoxidable, se ponen el aceite, la cebolla, el ajo porro, el cebollmn,
y el ajo triturado con las alcaparras. Se lleva todo a un hervor y se
cocina por unos 15 minutos, hasta marchitar. Se agregan el pimentsn,
el tomate, el aji dulce, la salsa picante, los encurtidos, el vino, el
vinagre, la salsa inglesa, el papelsn, el pimentsn seco, el aji seco,
la pimienta, la sal, las 2 tazas de caldo y la mostaza. Se lleva a un
hervor y se cocina por unos 10 minutos. Se agrega el cochino. Se
lleva a un hervor y se cocina por unos 40 minutos. Se agrega la
gallina. Se lleva a un hervor y se cocina de 30 a 40 minutos,
revolviendo de vez en cuando. Se corrige la sazsn, que debe ser muy
fuerte. Se tritura finamente la masa con 1 1/2 taza de caldo y se
agrega a la olla, para engruesar o cuajar el guiso. Se baja del fuego
y revolviendo suavemente, se cocina a fuego lento por 30 minutos mas o
hasta que el guiso espese, quedando con poco liquido sobre la
superficie, de 1 a 2 centimetros. Se tapa la olla con un paqo no muy
tupido y sin que quede demasiado tapado se deja enfriar en un lugar
fresco hasta el dma siguiente, cuando se van a llenar las hallacas.

PREPARACION de la masa:
En un caldero se pone parte de la manteca, unas 2 tazas, con el onoto,
se lleva a un hervor, se cocina brevemente y se apaga. Se eliminan
los granos de onoto. Esa manteca se va a usar para colorear la masa
para engrasar las hojas. En una mesa o tabla se pone la masa y se le
incorporan, la manteca, unas 3 tazas sin colorear y 1 taza coloreada y
la sal. Todo se une y amasa muy bien. Se pasa por la maquina de
moler para obtener una masa bien unida y compacta. Posteriormente se
le incorpora el caldo de gallina, unas 3 tazas, y se amasa nuevamente,
muy bien, hasta que quede suave y compacta. Se pone en una bandeja
grande y se tapa con un paqo hzmedo.

PREPARACION de los adornos:
Se precalienta el horno a 350 grados. Se untan los pimentones con el
aceite. Se meten en el horno y se hornean por 50 minutos o hasta que
comiencen a dorar. Se sacan del horno. Se colocan sobre un paqo
hzmedo. Se envuelven y al enfriar se les quita la piel y las semillas

y se cortan en tiritas de 1 centimetro de ancho. El tocino, ya cocido, se corta en tiritas delgadas de 4 a 5 centimetros de largo. Se quita la piel a las almendras. Se pelan las cebollas. Se cortan en ruedas delgadas. Las alcaparras y aceitunas se escurren. Los encurtidos se escurren y se cortan en pedazos pequeqos. Todos los adornos se ponen separados, aparte.

PREPARACION de las hojas y confeccion de las hallacas: Se pican las hojas clasificandolas en tres grupos de acuerdo al tamaqo. Las de unos 40 x 30 centimetros se usaran para la parte inferior y tambien, sin masa, para hacer a la hallaca una envoltura de proteccion contra el agua. Las de unos 20 x 25 centimetros para la parte superior o tapas y las de unos 10 a 15 centimetros de ancho por el largo que da la hoja transversalmente, para las fajas o envoltura final de las hallacas. Las hojas deben lavarse con agua y secarse bien.

Notas:

1. Las hojas deben engrasarse antes de extenderles la masa, para ello se usa la manteca coloreada con onoto, con un paqito que se moja en la manteca. Las fajas o cubiertas finales no se engrasan.

2. Se pone una hoja ya engrasada sobre una mesa. En el centro se le coloca una bola de masa de unos 5 a 7 centimetros de diametro y encima un pedazo de plastico grueso y mas o menos del tamaqo de la hoja. Se aplasta fuertemente con una tabla como las usadas en cocina y al hacer presisn con las palmas de las manos se le da a la tabla un pequeqo movimiento circular hacia cada lado para que la masa quede muy delgada. Igual se hace con las tapas pero usando menos masa. Las hojas con masa se van colocando aparte.

3. Sin esperar mucho, se pone una hoja con masa sobre un plato llano, y con un cucharsn pequeqo se vierte en el centro de la masa alrededor de 1/2 taza de guiso ya frio. Encima se colocan los adornos: 3 ruedas de cebolla, 2 tiritas de pimentsn, 2 tiritas de tocino, 2 aceitunas, 2 almendras, 4 a 6 alcaparras, 6 a 8 pasas y 4 a 6 pedacitos de encurtidos en vinagre.

4. Se tapa con una hoja mas pequeña tambien con masa. Con los dedos se presiona por las orillas del relleno para pegar las dos capas de masa. Se doblan sucesivamente los dos lados de la hoja hacia arriba

y
los dos extremos tambien hacia arriba. Se envuelve nuevamente con la hoja grande, sin masa, y luego se envuelven con una faja. Se aprieta con cuidado y se amarra con pabilo cruzandolo 3 veces en cada direccion. Se debe terminar siempre en el centro para que el amarrado
quede mas seguro. Si alguna de las hojas se rompe debe protegerse la hallaca con otra hoja extra antes de ponerle la faja y amarrarla, con
el objeto que no le entre agua al cocinarla. Se meten con cuidado en una olla con agua hirviendo con sal de manera que queden cubiertas. Se les colocan por encima unos pedazos de hoja para mantenerlas sumergidas, se tapa la olla, se lleva nuevamente a un hervor y se hierven tapadas durante 1 hora. Se sacan y se colocan sobre una mesa,
ligeramente inclinadas para que escurra! ! n. Se dejan enfriar bien y se meten en la nevera donde se conservan hasta por 4 semanas, sin embargo despues de la tercera semana adquiere mucho sabor de la hoja.

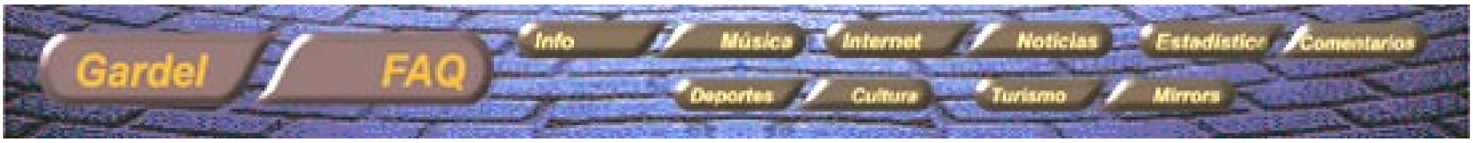
5. Cuando se van a servir, se calientan previamente en agua hirviendo
con sal o en el horno envuelta cada una en papel de aluminio. Para servirlas, se desatan, se les quita la faja y la camisa, se colocan en
una tabla con las puntas dobladas hacia abajo y se cortan las hojas por los bordes con una hojilla. Se elimina el pedazo de hoja cortado y se dejan sobre el resto de la hoja en cada plato que va a la mesa.

Para preparar el plato navideqo sin problemas: Es difmcil economizar tiempo y trabajo cuando de hallacas se trata. Algunos cocinan el aliqo con anticipacion y lo congelan.Cuando van a hacer las hallacas,
lo llevan al fuego hasta hervir y continzan la elaboracion del guiso agregando las carnes ya semicocinadas, hasta terminar. Los adornos pueden prepararse el dma anterior. Asimismo la masa, condimentada o no, uardandola en la nevera cubierta con un paqo hzmedo, siendo recomendable pasarla por la maquina de moler mamz antes de hacer las hallacas. Las carnes deben cortarse en trozos no muy pequeqos y semi-cocinarlas antes de agregarlas al guiso. Deben quedar rosadas para que no se desbaraten durante la PREPARACION del guiso, que despues de agregado el cuajo, debe revolverse, para evitar que se pegue y probarse con regularidad, recordando que su sazsn final debe ser fuerte. Para cocinar el guiso lo mejor es usar ollas de acero inoxidable. No debe meterse en la nevera antes de que haya enfriado

para evitar que se descomponga y se ponga "piche".

Enviado por Ilidio E. Pinto Loureiro Mendoza (roma@iamnet.com)

Receta anterior: **GULASH II**
Próxima Receta: **HAMBURGUESAS A LA "CLO"**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

HAMBURGUESAS A LA "CLO"

```
HAMBURGUESAS A LA "CLO"

Ingredientes:
Hamburguesas (CANTIDAD NECESARIA)
berenjenas (1 O 2)
morron rojo (1)
aceite (1 cucharadita)
parmesano (un puñado)
oregano y aji molido (a gusto)
sal (a gusto)

Preparado:
  poner en una plancha (o sarten) rodajas finas de berenjenas
alternadas con juliana de morron rojo, rociar apenas con aceite,
sal y
oregano y aji molido, en un par de minutos voltear y colocar la
haburguesas en la plancha, voltear las hamburguesas y colocar las
berenjenas y los morrones sobre las hamburguesas y espolvorear el
parmesano, servir en plato en pan casero abierto abiero para deleite
de los ojos.

Enviado por CLAUDIO BUSSOLINI (claudiobussolini@hotmail.com)
```

HAMBURGUESAS A LA DANIFERA

HAMBURGUESAS A LA DANIFERA

Ingredientes:
 Para la carne:
1/2 kilo de carne de puerco molida
1/2 kilo de carne de res molida
1 cebolla picada finamente
6 lajas de tocino finamente picado
2 tallos de apio finamente picado
1/4 de queso manchego finamente picado
200 grs. De mantequilla derretida
1/2 taza de pan molido
2 huevos
10 aceitunas sin hueso finamente picadas
¼ de taza de ketchup
¼ de taza de mostaza
Sal y pimienta al gusto

Para la Hechura:
1/2 frasco de aderezo mil islas
1/2 lechuga picada
8 panes para hamburguesas
1 jitomate rebanado
1 cebolla rebanada
8 rebanadas de queso amarillo
8 rebanadas de jamón ahumado de pierna de cerdo
Sal y pimienta al gusto

Preparado:

Preparación de la carne:
Mezcle muy bien todos los ingredientes para la carne, procurando que quede con la textura adecuada para formar las hamburguesas sin que se pequen o se despedacen. Forme las hamburguesas y póngalas en el asador, o si lo prefiere en la parrilla; pero el sabor de la hamburguesa al carbón es inigualable.

Preparación de la Hamburguesa.
Parta los panes en las dos mitades, y póngalos en la plancha boca abajo, untándolos previamente con un poco de mayonesa; haga esto al mismo tiempo que se está cocinando la carne. En cuanto esté el pan ligeramente tostado, volteélo y colóque la carne encima, agréguele la rebanada de queso amarillo, y sobre éste colóque la rebanada de jamón ahumado, que previamente sancochó; de ésta manera el queso se va a fundir.

Sobre el jamón, unte la salsa mil islas y sobre ella añada el jitomate, la cebolla y la lechuga. Sirva de inmediato.

Enviado por Liliana Sandoval de de la Fte (lilianaarely@hotmail.com)

Receta anterior: **HAMBURGUESAS A LA "CLO"**
Próxima Receta: **HELADO DE VAINILLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

HELADO DE VAINILLA

HELADO DE VAINILLA

Ingredientes:

150 gr. de azúcar
5 yemas de huevo
Medio litro de leche
Tres cucharadas de escencia de vainilla.

Preparado:

1. Coloca la leche con las tres cucharadas de esencia de vainilla en un olla y ponla al fuego hasta que hierva

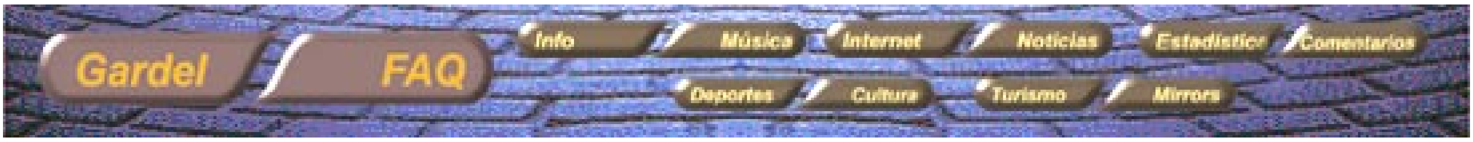
2. En otro recipiente mezcla las yemas de huevo con el azúcar hasta que se forme una masa blanca y cremosa

3. Mezcla todos los ingredientes y se sigue concinando hasta que se forme una sola masa

4. Cuando esté la mezcla, pásala por un colador y luego métela al congelador.

Enviado por Camila Gonzalez (aguante_cami@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **HAMBURGUESAS A LA DANIFERA**
Próxima Receta: **HIGADO A LA SARTEN**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HIGADO A LA SARTEN

```
HIGADO A LA SARTEN

Ingredientes:
higado un kilo
cebolla 3 medianas
tres dientes de ajo
perejil/culantro una cucharada bien picado
morrones rojo/verde uno de cada uno
tres huevos
cebolla de verdeo una cucharada llena bien picado
aji molido una cucharadita
sal a gusto
pimienta a gusto
un vaso de vino blanco
aceite dos cucharadas el que tengas a mano
100 gramos de repollo bien picadito
100 gramos de brote de soja
dos toamtes chicos

Preparado:
primero limpias bien el higado le quitas todas las venas y el resto
de
las impuresas y cortas como para bifes lo que saques del kilo aparte
cortas la cebolla por la mitad la lavas y la cortasni fina ni gruesa
lo mismo el morron lo lavas le quitas todo lo blanco y las semillas
lo
partis al medio y lo cortas en tiras finas luego machacas el ajo le
quitas el brote que tiene dentro y lo picas junto con el perejil y
el
culantro ahora es cuando tenes que poner el aceite a calentar una
```

ves
caliente el mismo fritas la cebolla con el morron y el ajo todo
junto
una ves frito le pones el higado y lo dejas que se cocine por
espacio
de unos cinco minutos por lado alli es el momento de poner el tomate
cortado chiquito junto con el repollo y el brote de soja al repollo
lo
cortas chiquito le pones el aji molido la sal la pimenta la cebolla
de
verdeo picado chico tambien la pones junto con el repollo le pones
el
vaso de vino y dejas que el mismo se evapore el alcohol pasdo cinco
minutos ! del segundo agregado alii recien apgas el fuego y le pones
los tres huevos arriba del preparado y tapas la sarten con una tapa
que no deje escapar el calor del mismo dado que con ese calor se
cocina el huevo una vez cocinado el huevo calcula 5 minutos le pones
sal al huvo y perejil/culantro arriba del huevo y a comer eso lo
acompañas con un vino tinto tipo merlot o malbec buen provecho

aparte para acompañar el higa haces un poco de arros que le va muy
bien

Enviado por carlos basualdo (nacho54ar@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **HELADO DE VAINILLA**
Próxima Receta: **HONGOS RELLENOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HONGOS RELLENOS

```
HONGOS RELLENOS

Ingredientes:
12  o mas hongos frescos grandes y bonitos
2  huevos frescos
1  taza de harina
1  taza de pan rallado
1  Palta (aguacate) madura
cebolla de verdeo
sal y pimienta al gusto
2  tazas de aceite para freir



Preparado:

Pelar los hongos (opcional) retirarles el tallo batir los dos
huevos.
Moler la palta (pure) y anadirle un poco de cebollita picadita sal y
pimienta forma con todo esto una pasta y rellenar los hongos,
pasarlos
por la harina, luego por el huevo batido y por ultimo por pan
rallado,
entonces se coloca la sarten al fuegocon las dos tazas de aceite
debe
estar el aceite no muy caliente de esta manera los hongos se
quemaran,
freirlos con mucho cuidado, deberan tomar un lindo color dorado.
Recomiendo acompanarlos con una mayonesa casera yensalada de tomate
y
```

pepinos con los tallitos de los hongos limon vinagre sal i pimienta, buen apetito y muchas gracias

Enviado por armando Herrera P cheff de cocina (herrera@eilatcity.co.il)

Receta anterior: **HIGADO A LA SARTEN**
Próxima Receta: **HOT CAKES CON CREMA Y YOGHURT**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

HOT CAKES CON CREMA Y YOGHURT

HOT CAKES CON CREMA Y YOGHURT

Ingredientes:
Harina para hotcakes
azucar
leche
1 huevo
vainilla
crema y yoghurt al gusto
mantequilla sin sal

Preparado:
En un recipiente agregamos harina sin medirla, 1 huevo, vainilla al gusto, la crema y el yoghurt, un poco de mantequilla, azucar para darle color y por ultimo agregamos la leche.

Preparamos una masa espesa ya sea con batidora, en la licuadora o si gustas a mano.

En una sarten vas haciendo circulos, corazones o simplemente haceis un
waffle y lo coces, cuando este ya se ha cocido lo sirves con miel, con
cajeta, con chantilly o simplemente lo comes solo y es delicioso.

Enviado por maricarmen HG (tantoyuquita@hotmail.com)

Receta anterior: **HONGOS RELLENOS**
Próxima Receta: **HOTCAKES CON MANZANA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HOTCAKES CON MANZANA

```
HOTCAKES CON MANZANA

Ingredientes:
Para la harina
harina natural
royal
azucar

Para los hotcakes
harina para hotcakes o harina hecha por ti
1 huevo
yoghurt natural y crema natural
vainilla al gusto
mantequilla sin sal
azucar para dar color
leche
1 manzana pelada y cocida (pure)
y manzana picada

Preparado:
Son muy ricos para los niños

Si tu vas a hacer tu harina agrega la harina, natural, el royal y el
azucar.

Sin medir nada y de acuerdo para las personas que van a disfrutar de
estos agrega lo necesario.

Esta masa se debe preparar a mano en un refractario, agrega la
leche,
```

el huevo, la crema y yoghurt, vainilla, una cucharita de mantequilla,azucar solo para dar color y el pure de manzana.

Incorpora todos los ingrediente hasta obtener una masa facil de trabajar ya que este lista agrega la manzana partida a tu gusto.

En una sarten caliente agrega mantequilla y vas haciendo los hotcakes.
a los niños les encanta y si lo acompañas con miel maple disfrutaras como un niño.

Enviado por maricarmne <hg (tantoyuquitaqhotmail.com)

Receta anterior: **HOT CAKES CON CREMA Y YOGHURT**
Próxima Receta: **HUESILLOS DE MARI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HUESILLOS DE MARI

HUESILLOS DE MARI

Ingredientes:
huevos de corral,
dos cucharadas de azúcar y una de aceite de girasol
por huevo que se eche.
El zumo de dos limones,
la ralladura de cuatro naranjas.
Un vasito de aguardientre seco (orujo).
3 levaduras Royal para media docena de huevos.
Una cucharadita de anises.
Harina según se vaya necesitando.
Aceite de girasol

Preparado:
Se rallan las cortezas de las naranjas y se exprimen los limones reservándose.Se separa la clara de la yema y se monta.Se baten las yemas y se mezcla con la clara montada, el azúcar, la ralladura de naranja,el zumo de los limones,el orujo,los anises y la levadura. Se amasa hasta conseguir una textura uniforme que no se pegue excesivamente a las manos pero sin dejarla muy dura. La masa no necesita reposar.Se hacen tiras del tamaño de un dedo y en abundante aceite de girasol caliente se fríen los huesillos volteándolos a menudo para no quemarlos. Me muero por estos huesillos.

Enviado por JUAN JOSE BLESA SAIZ (tatoblesa@aolavant.com)

Receta anterior: **HOTCAKES CON MANZANA**
Próxima Receta: **HUEVO AL PIMIENTO.**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HUEVO AL PIMIENTO.

```
HUEVO AL PIMIENTO.

Ingredientes:
 *Un pimiento rojo por persona.
*Uno o dos huevos por persona.
*Aceite de oliva.
*Un poco de perejil picado.
*Sal a gusto.
*Ganas de cocinar.

Preparado:
1)Tomar los pimientos enteros preferentemente con su cabo y
lavarlos.

2)Hacer en cada pimiento una pequeña ventana en una de las "caras".
Suponer que quiero dejar el pimiento como si fuese un pequeqo
recipiente (un canastito).

3)Retirar por dicha ventana, las semillas y lavar el interior.

4) Colocar un chorrito de aceite de oliva en su interior.

5) Colocarlos en un recibiente con la abertura hacia arriba y
hornearlos durante 15 minutos.

6) Retirar la bandeja y colocar en cada pimiento uno o dos huevos
crudos con con su clara y su yema (dependera del tamaqo del
pimiento).

7) Colocar un poco de perejil picado encima y colocar nuevamente en
```

el
horno con coccion lenta.

8) Retirar en 15 o 20 minutos dependiendo de la intensidad del
horno.
O sea, cuando el huevo haya coagulado dentro del pimiento.

Acompañar con vino tinto o rosado y muchos amigos.

Enviado por Antonio Ibaqez (esp_rou_nervo@ciudad.com.ar)

Receta anterior: **HUESILLOS DE MARI**
Próxima Receta: **HUEVO CON FLOR DE HITABO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HUEVO CON FLOR DE HITABO

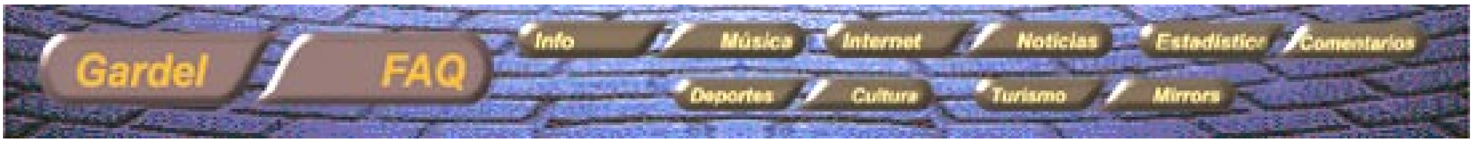
```
HUEVO CON FLOR DE HITABO

Ingredientes:
 flor de hitabo
huevo
sal
agua hervida


Preparado:
  en agua hervida cocinar la flor de hitabo, luego escurrirla el
agua,luego batir unos huevos a punto de nieve y colocar la flor de
hitabo escurrida y ponerle sal al gusto. En un sarten con aceite
caliente poner la flor con el huevo, cosinarlo se le da vuelta y
sarvirlo


Enviado por kembly campos (krcd@hotmail.com)
```

Receta anterior: **HUEVO AL PIMIENTO.**
Próxima Receta: **HUEVOS A LA LORETO**
[Volver al índice de Recetas]



[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HUEVOS A LA LORETO

HUEVOS A LA LORETO

Ingredientes:
2 huevos
2 lonchas d bacon o panceta
2 lonchas d queso larsa(o similar)
1 loncha gruesa d jamon jork
sal,aceite,pimienta y finas hiervas

Preparado:
ponemos el aceite a calentar en la sartén.cuando esé bien caliente hechamos los 2 huevos y esperamos a q se cocinen un poco(40 a 45 s)rapidamente los empezamos a revolver a la vez q hechamos el embutido
y el queso(ya cortado)y lo mezclamos todo bien.cuando ya este todo bien frito le hechamos un poco d sal,pimienta y las finas hiervas...esta buenisimo(kien no me crea el se lo pierde)

Enviado por loreto rubio garcia (lorerubio@hotmail.com)

Receta anterior: **HUEVO CON FLOR DE HITABO**
Próxima Receta: **HUEVOS A LA MARINERA**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HUEVOS A LA MARINERA

```
HUEVOS A LA MARINERA

Ingredientes:
 4 huevos grandes
1 cebolla grande cortada pluma
4 tomates grandes y maduros pelados y cortados a cuadros
2 dientes de ajos picados finitos
1 pimenton verde pelado y cortado en tiras
1 cucharada de oregano seco
1 cucharadita de paprika
aceite, sal y pimienta

Preparado:
  La receta es de mi Chile querido.
Se calienta el aceite en una paila honda y se echa a freir la
cebolla con el pimenton revoviendo constantemente. Cuando esta
mas o menos tierna esta mezcla se agrega el tomate y el ajo. Para
que quede bien la receta los tomates se deben deshacer. A esto se
le agregan los huevos y se alina con los condimentos y se revuelve
hasta que los huevos esten cocidos. Se come con pan y a recuperar
las fuerzas... despues de la siesta, claro!

Enviado por Karina Camus (rodrigo@fuentescorradi.fsnet.co.uk)
```

Receta anterior: **HUEVOS A LA LORETO**
Próxima Receta: **HUEVOS A LA MEXICANA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

HUEVOS A LA MEXICANA

- *Return-Receipt-To*: <mpilar@mail.grupoimsa.com>

```
INGREDIENTES
Salsa
1 tomate (cortar en cuadritos)
1/4 cebolla (cortar en cuadritos)
1/4 pimiento verde (cortar en cuadritos)
1/2 jalapeqo sin semillas
2 huevos
1 pizca de sal

PREPARACION
En un sarten se caliente el aceite y se guisa la cebolla, pimiento y
jalapeqo hasta que se doren, luego agregar el tomate y guisar hasta
que se espese y poner sal al gusto. Retirar del fuego y poner
aparte.
Guisar el huevo hasta dejando las yemas y que no se pegue al sarten,
ya que esten listo (que queden estrellados) listo para servir,
agregar
la salsa que azn esta caliente. Esta delicioso, el tiempo aproximado
de PREPARACION es de 10 minutos, rapmdisimo, lo puedes comer en el
almuerzo o cena... te gustara... disfrztalo.
```

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HUEVOS ANGIONE

HUEVOS ANGIONE

Ingredientes:
5 Huevos.
Un chorro de Vinagre.
2 Cucharadas soperas de Mayonesa.
2 Anchoas en aceite.
1 Cucharada de queso rayado.
Sal, pimienta, nuez moscada.
10 Aceitunas Negras.

Preparado:
Esta es una receta que heredé de mi viejo y él del suyo y... bueno empecemos. En una olla ponés los 5 huevos, los tapás de agua, le agregás un chorro de vinagre y los ponés a hervir. El vinagre es para
que no se rompa la cáscara del huevo durante el hervor y es importante
que esto no suceda ya que te estropéa la presentación del plato.
Cuando los huevos estén bien duros (dejálos hervir durante 15 minutos
y no habrá dudas de que están bien duros), los sacás y los pelás.
Después los cortas por la mitad a lo largo y le sacás las yemas.
Ponés todas las yemas en un plato hondo y le agregás las 2 cucharadas
de mayonesa, el queso rayado,las anchoas y los condimentos (sal,
pimienta, nuez moscada) al gusto del consumidor. Y con todo eso hacés
un puré. Te recomiento que piques las anchoas antes de incorporarlas

a la mezcla, si no te va a resultar difícil deshacerlas. Con el puré homogéneo, rellená las 10 mitades de huevo. El relleno debe tapar toda la parte plana. Al final ponele una aceituna negra encima de cada huevo. Si cuando llegás a este punto te das cuenta que no tenés aceitunas negras... tirá todo a la basura y dejá la preparación para otro día.

Enviado por Marcelo G. Angione (marceloygisela@yahoo.com.mx)

Receta anterior: **HUEVOS A LA MEXICANA**
Próxima Receta: **HUEVOS DE AVESTRUZ A LA PARRILLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HUEVOS DE AVESTRUZ A LA PARRILLA

```
HUEVOS DE AVESTRUZ A LA PARRILLA

Ingredientes:
 1 huevo de avestruz,
 cebolla de verdeo,
 pimiento rojo,
 sal,
 pimienta,
 a gusto,
 carne picada de res unos 100 gramos
 aceite.

Preparado:
  calentar el aceite en un sarten .dorar el pimiento y la cebolla
agregar la carne molida, condimentar con sal y pimineta. abrirle una
tapa al huevo, sacar un poco de clara agregar el relleno anterior y
mesclarlo bien. Luego colocarlo a la parrilla a fuego lento hasta
que
este bien cocido.dejar enfriar y colocarlo en la nevera. Cuando este
bien solido romperle la cascara y cortarlo en rodajas. Esto se puede
acompañar con salsa golf y un poco de perejil picado.


Enviado por walter gonzalez (yauguru@worldnet.att.net)
```

Receta anterior: **HUEVOS ANGIONE**
Próxima Receta: **HUEVOS FRITOS**

[Volver al índice de Recetas]

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HUEVOS FRITOS

```
HUEVOS FRITOS

Ingredientes:
2 Huevos
3 Cucharadas de Aceite de Girasol
 Sal a gusto

Preparado:
  Calentar en una sarten el aceite que no supere los 70 grados;
  coocar los dos huevos en una taza y pasarlos a la sarten,
  salar,retirarlos cuando la clara este blanca y a disfrutar

Enviado por marcela/daniel/mami/victor (seghurlingham@aol.com.ar)
```

Receta anterior: **HUEVOS DE AVESTRUZ A LA PARRILLA**
Próxima Receta: **HUEVOS FRITOS A LA ISRAELI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

HUEVOS FRITOS A LA ISRAELI

HUEVOS FRITOS A LA ISRAELI

Ingredientes:
 huevos frescos
2 dientes de ajo
aceite de oliva (bien verde, no amarillo!)
sal
pimienta

Preparado:
1. se calienta SUAVEMENTE la sarten (un poco sucia, mejor).

2. se echa un poco de acite de oliva

3. cuando se calento (suavemente!) el aceite: se echan dos dientes de ajos y se los deja dorar apenas, con la sarten tapada.

4. se echan los huevos con cuidado y se frien (suavemente, sin que el
blnco espume) hasta que esten a gusto.

5. se le agrega sal y pimienta a gusto.

6. se recomienda comerlos con "pita" (pan arabe)

BUEN PROVECHO Y AL DEMONIO EL COLESTEROL!!!

Enviado por mongo picho (mpicho@hotmail.com)

Receta anterior: **HUEVOS FRITOS**
Próxima Receta: **HUEVOS FRITOS A LA PARRILLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HUEVOS FRITOS A LA PARRILLA

HUEVOS FRITOS A LA PARRILLA

Ingredientes:
huevos: 2 por persona
panceta en fetas: una por huevo
provoletas: cantidad necesaria
morrones verdes o rojos grandes:2 por persona
sal y pimienta

Preparado:
cortar los morrones a la mitad, ahuecarlos
rodearlos con la rodaja de panceta y atarla con un escarbadientes para
hacer una especie de contenedor (por el lado de afuera y en la parte de arriba nada mas, como si fuera un anillo) poner a la parrilla y cuidar que los morrones no se quemen. Cuando esten calientes introducir en el morron el queso provolone, darle mas calor para que se derrita. Una vez derretido agragar el huevo, salar y pimentar, cuando esti cocido el huevo servir lo mas caliente posible y acompañarlo con buen vino. No apto para personas que sufran de higado, je suerte. Alfredo

Enviado por alfredo cordano (acordano@bblanca.com.ar)

Receta anterior: **HUEVOS FRITOS A LA ISRAELI**
Próxima Receta: **HUEVOS FRITOS SUPER**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

HUEVOS FRITOS SUPER

```
HUEVOS FRITOS SUPER

Ingredientes:
 2 huevos
 aceite
 cebollas de verdeo )o la otra)
 1 diente de ajo
 sal
 pimienta
pan (para mojar en el huevo)

Preparado:
1* En una sarten con tapa vertrir el aceite yque se vaya
  calentando.Hasta llegar a muy caliente.

2* Separar yemas y claras.

3* Batir las claras intensamente.

4* Volcar el batido en la sarten, agregarn las cebollas y el ajo
bien
  cortadistos. Luego las yemas al gusto (a mi me gustan rotas y bien
  mezcladas)

5* salpimentar a gusto.

6* Servir bien calientes y con vino tinto con buen cuerpo. Tendran
un
   plato bien esponjoso, alto, grande y de un sabor...!
```

```
  Que esperan para empezar?
  Saludos

bien bmucho v

Enviado por Luis Alberto Moreno (tochimoreno@hotmail.com)
```

Receta anterior: **HUEVOS FRITOS A LA PARRILLA**
Próxima Receta: **HUEVOS JACQUIE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HUEVOS JACQUIE

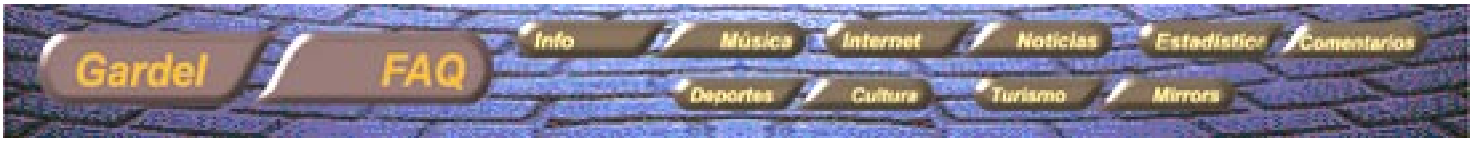
```
HUEVOS JACQUIE

Ingredientes:
 8 huevos duros
1 manzana verde
1 cebolla chica
mayonesa mostaza catchup

Preparado:
  Pelar los huevos, partirlos y separar las yemas, ponerlas en un
bol. Agregar 1 cebolla rayada, 1 manzana rayada, 1 cucharada de
mayonesa, 1 cucharadita de te de mostaza, un chorro de catchup.
Mezclar y rellenar los huevos. Se puede decorar con media cereza o
media uva o una tajadita de ciruela

Enviado por Julia Bonadeo (protzait@ciudad.com)
```

Receta anterior: **HUEVOS FRITOS SUPER**
Próxima Receta: **HUEVOS QUINBOS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HUEVOS QUINBOS

HUEVOS QUINBOS

Ingredientes:
6 yemas
1 huevo entero
1 cucharada de harina
almibar
2 tazas de azúcar
2 tazas de agua
licor a gusto

Preparado:
Batir con batidora eléctrica las yemas junto con el huevo, batir todo hasta llegar a punto letra. Llenar los moldes especiales previamente enmantecados y enharinados unas 3/4 partes llevar a horno
precalentado aproximadamente 10 minutos. Preparar el almibar en un punto liviano cuando está bien caliente volcarlos en un bolws donde estarán acomodados los huevos cocido dejar enfriar. Agregar al almibar si es de su agrado algún licor o vino dulce. Escurrir y se puede servuir con un copete de crema o dulce de leche. O simplemente dentro del almibar.

Enviado por Gabriela Vaccari (gabyb@nixonnet.com.ar)

Receta anterior: **HUEVOS JACQUIE**
Próxima Receta: **HUEVOS RANCHEROS**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HUEVOS RANCHEROS

```
HUEVOS RANCHEROS

Ingredientes:
 1 porcion
2 huevos
2 tortillas de maiz
aceite o manteca para freir los huevos y las tortillas.
salsa roja
3 jitomates rojos
2 tomates verdes
i pedazo de cebolla
1 diente chico de ajo
3 chiles serranos o de arbol al gusto
sal al gusto
consome de pollo en polvo al gusto



Preparado:
  Para la salsa
Se cocen en una taza de agua todos los ingredientes despues se
licuan
y se frie en una cucharada de aciete. Se de ja sazonar a que espese
la salsa.

Se fien las tortillas y se col0ocan en el plato, encima de ellas se
colocan cada huevo frito y se bañan con la salsa.

Enviado por ALEJANDRA GUERRERO (marce_13@hotmail.com)
```

Receta anterior: **HUEVOS QUINBOS**
Próxima Receta: **HUEVOS RANCHEROS MEXICANOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HUEVOS RANCHEROS MEXICANOS

```
HUEVOS RANCHEROS MEXICANOS

Ingredientes:
 3 huevos o mas huevos al gusto 1 cebolla mediana 2 chiles jalapeqos
sal al gusto 1 tomate previamente picado junto con la cebolla
aceite 1
cucharadita

Preparado:
  se baten los huevos junto con el tomate y cebolla juntos en un
  zarten con la cucharada de aceite, se le agrega la sal al gusto y
a
  un lado se le ponen los chiles jalapeqos en un plato

Enviado por juan carlos hernandez ramirez (j_hernandez_@hotmail.com)
```

Receta anterior: **HUEVOS RANCHEROS**
Próxima Receta: **HUEVOS RANCHEROS MEXICANOS (ORIGINALES)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HUEVOS RANCHEROS MEXICANOS (ORIGINALES)

HUEVOS RANCHEROS MEXICANOS (ORIGINALES)

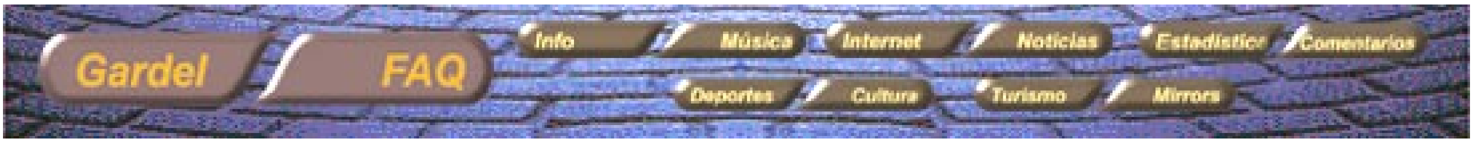
Ingredientes:
Tortillas de maiz pasada por aceite bien caliente 1 por cada huevo
3 jitomates rojos
1 diente de ajo
un poco de cebolla
6 chiles verdes serrano jalapeño naturales
sal al gusto
huevos

Preparado:
Se asan en una parrilla los ajos cebolla chiles y jitomates cuando ya estan todo se licua con sal al gusto esto sera una salsa mexicana. en un sarten se pone a calentar el aceite para que no se pegue el huevo un tip es poner sal en el aveite antes de freir cada huevo, y porsupuesto ya la tortilla fue pasada por aceite y se le quita el exeso de grasa con una servilleta de papel, se pone la tortilla de maiz en un plato encima el huevo ya frito y sobre el huevo la salsa mexicana.

Enviado por GABRIELA O. AUB (gaby_mx_@hotmail.com)

Receta anterior: **HUEVOS RANCHEROS MEXICANOS**
Próxima Receta: **HUEVOS RELLENOS**

[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HUEVOS RELLENOS

```
HUEVOS RELLENOS

Ingredientes:
 4 HUEVOS DUROS
1 LATA DE BONITO EN ACEITE
MAHONESA
TOMATE FRITO (3 CUCHARADAS)

Preparado:
  se parten los huevos despues de haberlos cocido y estar duros, por
la mitad de forma longitudinal. se les quitan las yemas y se separan
por un lado las yemas y por otro las claras. en un vol se unen las
yemas, el bonito (despues de escurrir el aceite) la mayonesa y el
tomate frito. se une todo bien y con esa masa se rellenan las claras
que se habman reservado. Se adornan los huevos con un poco de
mayonesa y se meten en el frigormfico . Se sirve frio. Estan muy
buenos y se hacen facil,rapido y barato.

Enviado por amparo lozano (adetma@nauta.es)
```

Receta anterior: **HUEVOS RANCHEROS MEXICANOS (ORIGINALES)**
Próxima Receta: **HUEVOS RELLENOS**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HUEVOS RELLENOS

```
HUEVOS RELLENOS

Ingredientes:
 Huevos
Mayonesa
Atún
Aceitunas


Preparado:
  Hervir huevos. Cortarlos en mitades. Sacar yema.
Mezclar: yemas, mayonesa, atún, sal y pimienta, pisándolo y
haciéndolo una pasta. Poner pasta en las mitades de las partes
blancas. Poner aceitunas, adornándolos.


Enviado por Andrea (gatahermosa@hotmail.com)
```

Receta anterior: **HUEVOS RELLENOS**
Próxima Receta: **HUEVOS RELLENOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

HUEVOS RELLENOS

```
HUEVOS RELLENOS

Ingredientes:
 12 HUEVOS
16 OZ DE QUESO CREMA (A TEMPERATURA HAMBIENTE)
2 CUCHARADAS DE MAYONESA
SAL CANTIDAD DESEADA
PIMIENTA CANTIDAD DESEADA
MORRONES CORTADOS EN TIRITAS
ACEITUNAS NEGRAS CORTADITAS


Preparado:
Hervir los huevos en abundante agua con sal por 15 minutos,
inmediatamente que se retiran del fuego se llevan a enfriar con agua
helada, ya frios se cortan tranversalmente y se separa la yema de la
clara. se mezclan estas con el queso crema,la mayonesa,la sal y la
pimienta hasta formar una pasta, con esta se rellenan los huevos y
se
decora con los morrones y las aceitunas.

Enviado por ANA PAGANI (ANAPAGANI@AOL.COM)
```

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

HUEVOS RELLENOS

```
HUEVOS RELLENOS

Ingredientes:

 1 lata de picadillo de carne
 6 huevos
 2 cucharillas de mayonesa
 2 cucharillas de mostaza
 1 lechuga
 2 tomates
 sal

Preparado:
  poner a endurecer los huevos, pelarlos y cortarlos a la mitad.
extraer las yemas y aplastarlas, hasta obtener un puré, poner el
picadillo de carne, mostaza, mayonesa y sal a gusto, con esta
preparación rellenar las claras de huevo, servir decorado con
lechuga
y tomate... y listo una receta super sencilla!

Enviado por Karla Hurtado (karlitahurtado@hotmail.com)
```

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HUEVOS RELLENOS ROSARIO

```
HUEVOS RELLENOS ROSARIO

Ingredientes:
 ESTA RECETA LLEVA ESTE NOMBRE PORQUE SE LA ROBE A MI HERMANA Y
ESTA PRESENTE EN TODAS LAS REUNIONES FAMILIARES, A PROBAR Y DESPUES
ME CUENTAN
BUEN APETITO PARA TODOS!!!!!



6 HUEVOS DUROS
4 CEBOLLAS DE VERDEO (si se quiere con mas
 sabor agregar mas)
MAYONESA (cantidad necesaria)
JUGO DE 1 LIMON (si se quiere mejor sabor un poquitin mas)
ALCAPARRAS (para decorar)
HOJAS DE LECHUGA (las necesarias)
SAL Y PIMIENTA A GUSTO

Preparado:
una vez que los huevos esten duros (en la coccion hay que ir
dandolos
vuelta para que la yema quede pareja y no se corra para un costado),
cortarlos por la mitad (a lo largo), no sin antes dejarlos enfriar,
(sino, nos quemamos)

Retirar la yema y colocar en un recipiente, pisar con un tenedor
hasta
que se haga un purecito.

Tratar de picar lo mas chiquito posible la cebolla de verdeo (en su
```

totalidad), en lo posible que se haga una pasta. luego agregar a las yemas.

Tambien agregar el jugo del limon, junto con la mayonesa, por supuesto
no nos olvidemos de la sal y la pimienta

Mezclar todo con mucho amor, (como toda buena cocinera, ir probando para ver si esta de nuestro agrado). si se desea agregar un poquito de mayonesa y limon. tiene que quedar como una crema, ni muy espesa, ni muy chirle (no muy liquida).

Luego como si fuera una manualidad, ir colocando dentro de cada mitad
de huevo un poquito de esta pasta o crema.

Por ultimo presentar en una fuente sobre hojas de lechuga para que no
se escurran, y el ultimo retoque es colocar por encima de cada uno, una alcaparra.

A disfrutar!!!!

Enviado por CRISTINA GONZALEZ (macripuch@hotmail.com)

Receta anterior: **HUEVOS RELLENOS**
Próxima Receta: **HUMITA SANTIAGUEÑA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

HUMITA SANTIAGUEÑA

```
Hola:
  Mi sen~ora encontro una receta de Humita Santiaguen~a en un libro
  de cocina argentino. A lo mejor les sirve, o es diferente de la
  que recibieron antes. Pica 1 cebolla, 1 aji, 2 puerros y 2 dientes
  de ajo. Cocinar en medio pocillo de aceite. Agregar 1 lata de
  tomate triturado, condimentar con sal, pimienta y oregano. Agregar
  1/2 kg. de zapallo en cubitos. An~adir caldo para cubrirlo.
  Dejarlo cocinar. A media coccion, incorporar 2 latas de crema de
  choclo. Completar el tiempo de cocimiento, a fuego lento. Servir
  en cazuelas individuales. Estas medidas son para hacer 4
  porciones.

Saludos a todos Jorge.
```

Receta anterior: **HUEVOS RELLENOS ROSARIO**
Próxima Receta: **HUMUS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

HUMUS

```
HUMUS (10 minutos maximo)

El humus es como una pasta de carne, pero hecho no con carne, sino
con
garbanzos. Es libanes. Se come con pedazos de pita o con verduras
tiesas, por ejemplo zanahorias o apio. Los garbanzos son LLENOS de
proteinas, y el humus satisface tanto que basta para un almuerzo,
capaz acompaniado de alguna sopa.

1. Sacar el "food processor" (batidora??). Abrir una lata de
garbanzos, escurrirlas y ponerlas en el food processor. O se puede
hervir garbanzos secos pero no vale la pena. Mejor una lata.

2. Agregar lo suguiente:
- muchisimo ajo
- un poco de salsa soja
- jugo de limon
- perejil
- sal y pimienta
- cebolla verde picada
- Si se puede encontrar, poner tahini tambien (pastel de sesame).
Sino,
 semillas de sesame sirven (no demasiadas).
- Un poquitito de cayenne pepper (es un polvito rojo bien picante,
y si se
 pone un poquito, da un buen gustito sin quemar la boca).

3. Mezclar en el food processor hasta liso.

4. Es aun mejor si uno lo hela hasta que se enfrie.
```

5. Servir en una linda fuentecita, rodeada por los pedazos de pan o verduras.

6. Aceptar los complimentos de todos. : -)

Si alguien se anima, cuentame como salio y si tenes sugestiones para mejorarlo.

Receta anterior: **HUMITA SANTIAGUEÑA**
Próxima Receta: **INDIFERENCIA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

INDIFERENCIA

INDIFERENCIA

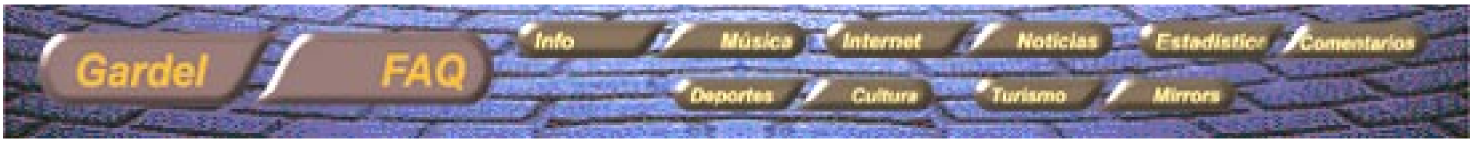
Canta Agustín Magaldi

Cuando sepas como soy
y comprendas la verdad,
tu fingida indiferencia cambiará.
Me da lástima por vos
y por mi, más te diré:
aunque quieras que te deje,
no podré.
Al abrigarte entre entre mis brazos voluptuosos
y mormurarte las palabras del amor
veo en tu alma renovarse la novela
de la locuela Manón de Lescaut .
Escúchame Manón
y dejate querer
aleja la tenaz preocupación del hombre aquel,
que es nuestro el porvenir
lo dice tu mirar,
¡las esperanzas de amar no han muerto en ti!
Mi constancia y mi fervor
lucharán con tu desdén
y por obra del cariño triunfaré.
Yo te juro por mi honor,
y no en vano he de jurar,
no podrás ser nunca de otro,
ni serás.
Cuando me acercas la ondulada melenita
y me tortura la insistencia de tu nó

la luz extraña que reflejan tus pupilas
me están diciendo todo tu amor.
Escuchame Manón,
y dejate querer;
aleja tu tenaz preocupación del hombre aquel,
que es nuestro el porvenir
lo dice tu mirar.
¡Las esperanzas de amar no han muerto en ti!

Notas:
Manon Lescaut es una novela del Abate Prévost publicada en 1731 como "Historia del caballero Des Grieux y de Manon Lescaut". La acción se sitúa durante la época de Felipe de Orleans y en ella Des Grieux relata a un marqués sus amores con Manon Lescaut, una percanta de la clase baja pero muy hermosa, destinada al convento. Se juntan y escapan a París, donde Manon engaña a Des Grieux. Este regresa al seminario y llega a ser abad. Ella "ganocita" lo busca para renovar su relación amorosa. Muchas situaciones desgraciadas van conduciendo a Des Grieux hacia el abismo y para conseguir la guita que requiere ese angelito de Manon terminan siendo encarcelados por estafadores .
Son liberados finalmente. Des Grieux sigue a Louisiana en los EEUU adonde había sido exiliada Manon. Luego unos meses de felicidad, son obligados a huir y Manon, transformada ahora por el amor de Des Grieux, muere de agotamiento en una escena. Dando de esta manera el final de casi todas las operas del mundo! (pues fue tema de varias de ellas) en donde una cantante, generalmente como un bodoque muere cantando, de donde salió eso de que "la opera no termina hasta que no cante la gorda".

Receta anterior: **HUMUS**
Próxima Receta: **JALJA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

JALJA

```
JALJA

Ingredientes:
 200 gramos de manteca
500 gramos de harina Blanca Flor (solo Blanca Flor)

Preparado:
  La manteca debe estar derretida, no caliente le agregaremos poco a
 poco el harina (que sin animos de publicidad es la conveniente,
pues
 ya tiene adisionada la sal y el leudante que necesita nuestro jalja
 para ser realmente exquisito, de ser necesario agua se le agregara,
 la masa debe ser bastante firme. La estiraremos en forma de
 choricitos finitos y formaremos rosquitas, trencitas, circulitos,
lo
 que deseemos. Pintamos con huevo y espolvoreamos con semillitas de
 sesamo. MMMM delicioso. El horneado sera suave entre 30 y 40
 minutos. Son especiales para el mate tipico argentino, Esta es una
 receta de la colectividad armenia, animarse y no se
arrepentiran...
 cuentenme que tal ... si????

Enviado por Claudia Mansilla (claudia@comodoro.satlink.net)
```

Receta anterior: **INDIFERENCIA**
Próxima Receta: **JAMON A LA POMAROLA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

JAMON A LA POMAROLA

```
JAMON A LA POMAROLA

Ingredientes:
 fetas de jamon cocido s paleta de 1/2 cm de espesor
cebolla
morron
tomate
aceite
vino tinto
condimentos

Preparado:
  en un sarten freir la cebolla en julianas y el morron en tiritas
agregar tomate en conserva s al natural pelado y sin semilla
condimentar con sal, pimienta, oregano, ajo, perejil y aji molido
agregar un o dos copas de vino tinto dejar hervir y reducir agregar
las fetas de jamon cocido y calentar. ideal para comer en sandwich o
con pure de papas se puede guardar unos dias en la heladera, cuanto
mas pasa el tiempo mas rico es

Enviado por GUSTAVO ALVAREZ (gusalvar@cnea.edu.ar)
```

Receta anterior: **JALJA**
Próxima Receta: **JAMON CRUDO**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

JAMON CRUDO

```
Esta receta va para todos aquellos que les guste el jamon crudo,
tengan un sotano (basement) fresco y sin humedad. Aca va la receta
de
mis abuelos:

INGREDIENTES:

1 jamon fresco de cualquier tama~o
Sal gruesa. Pueden usar la ice cream salt. Cuidado de no usar la sal
que se usa para derretir hielo o nieve en las veredas. pimenton
picante. Si no consiguen pimenton picante, mezclen el pimenton dulce
(paprika) con pimienta de cayena. aceite de oliva arpillera o cheese
cloth

PREPARACION:

Enterrar el jamon en la sal gruesa durante unos treinta dias. Poner
algo pesado encima (algun tipo de enciclopedia o libros de
fabulas).Alguna caja de carton o madera de las dimensiones
apropiadas
servira para el entierro. Despues de los treinta dias limpiar bien
el
jamon de toda sal. Pueden usar un cepillo (nada de agua). Dejar
reposar, con el hueso hacia arriba, durante unos 10 dias. Mezclar el
aceite con el pimenton(lots of it) y enbardunar bien el jamon(cubrir
bien toda la superficie del jamon para evitar que se rancie).
Cubrirlo con el cheese cloth y luego colgar en un lugar fresco,
seco y
oscuro durante unos tres meses o mas. La mejor epoca del a~o para
preparar el jamon es a me- diados del oto~o.
```

Acompa~ar con abundante pan y cerveza. Las cervezas de mi
preferencia
son: St Pauli girl o Beck's. A proposito, la ultima vez que estuve
en
Buenos Aires volvi a tomar la Quilmes especial y me parecio una
desgracia. Algun comentario al respecto?

Receta anterior: **JAMON A LA POMAROLA**
Próxima Receta: **JARABE PARA LA TOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

JARABE PARA LA TOS

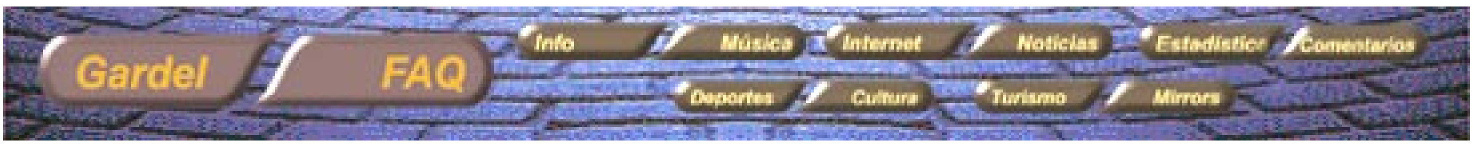
```
JARABE PARA LA TOS

Ingredientes:
1 Cebolla
Agua, cantidad necesaria
Azucar, cantidad necesaria. unas 10 cucharaditas


Preparado:
Tenes tos? esa muy fea tambien?
Solo pone en un plato ondo una cebolla cortada en rebanadas y
cubrilo con agua. Pone el azucar encima. Dejalo toda la noche. A
la mañana escurrilo. Pone el jarabe en un frasco y listo! a
tomarlo! suena feo pero no lo es. Cuanto mas timpo tenga de
preparacion, mas rico es. No lo tires si te sobra. Se puede
guardar por unos 3 a 6 meses segun el clima.

Enviado por Alejandra Gal (alejandragal@hotmail.com)
```

Receta anterior: **JAMON CRUDO**
Próxima Receta: **JARABE PARA LA TOS**
[Volver al índice de Recetas]



[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

JARABE PARA LA TOS

JARABE PARA LA TOS

Ingredientes:
3 hojas de laurel
5 cucharadas de azucar
1 taza de agua

Preparado:
Para que la tos te deje dormir y de paso aflojas las flemas. Apto para chiquitos en esas noches fatales de tos.Yo lo utilizo con mi nena
que ahora tiene 6 años y lo toma desde bebe. Poner el azucar en un jarrito y dorarla a punto caramelo, agregar las hojas de laurel y luego el agua fria. dejar que hierva un rato, colar y servir. Tomar lo mas caliente posible y preferentemente ya acostados y a dormir.

Enviado por Marisa Elizabeth D'Atri (marisadatri@hotmail.com)

Receta anterior: **JARABE PARA LA TOS**
Próxima Receta: **JUDÍAS VERDES AL AROMA DE SÉSAMO Y ORÉGANO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

JUDÍAS VERDES AL AROMA DE SÉSAMO Y ORÉGANO

```
JUDÍAS VERDES AL AROMA DE SÉSAMO Y ORÉGANO

Ingredientes:
300 gr. de Judías verdes
100 gr. de Maíz fresco
4 lonchas de Bacon
4 dientes de Ajo
2 cucharadas soperas de Sésamo crudo
1 cucharada sopera de Orégano seco en hojas
Aceite de Oliva
Agua
Sal Marina y Pimienta negra
Un trozo de cáscara de Limón

Preparado:
- Preparar las judías: cortar extremos y bordes; partirlas a lo
largo
y luego en trozos de unos 4 cm.; cocerlas en olla expréss, con agua
y
la cáscara de limón durante 20 min.

- Escurrir las judías y reservar medio vaso del agua de cocción

- En cazuela; verter el fondo de aceite y calentar

- Picar en juliana los dientes de ajo y bacon en cuadritos dorarlos
a
fuego lento en la cazuela
```

- añadir el maíz y rehogar a fuego fuerte un par de minutos; incorporar las judías y seguir rehogando, removiendo frecuentemente con una espátula de madera

- en mortero de barro: majar el sésamo con el orégano, la pimienta recién molida y un poco de sal; añadir a la cazuela enjuagando bien el mortero con un poco del agua de cocer la verdura que se añade al guiso

- Remover bien y dejar rehogando a fuego medio un par de minutos; hasta que desaparezca el líquido

- servir en tibio.

Enviado por Carmen Pérez Muñoz (karmenia@terra.es)

Receta anterior: **JARABE PARA LA TOS**
Próxima Receta: **KOKOTXAS DE BACALAO CON LANGOSTINOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

KOKOTXAS DE BACALAO CON LANGOSTINOS

KOKOTXAS DE BACALAO CON LANGOSTINOS

Ingredientes para14 personas:

2 Kg. de kokotxas de bacalao desaladas
1Kg. de langostinos
una cabeza de ajos, Aceite de oliva,
Cayena, sal y perejil.

Preparado:
Lavamos las kokotxas, pelamos los langostinos fileteamos los ajos y trinchamos el perejil.

En una sarten al fuego ponemos aceite con generosidad, añadimos los ajos fileteados, media docena de guindillas de cayena y a fuego medio removemos hasta que los ajos empiecen a tomar color, momento en el añadimos las kokotxas tras unos minutos de cocción incorporamos a la fiesta los langostinos, añadimos un poco de sal. Remover continuamente la sarten para que espese la salsa. Servir caliente.

Los langostinos se pueden substituir por gamba langostinera sin riesgo de que desmerezca el plato.

KOKOTXAS DE BACALAO CON LANGOSTINOS
En la III Convención de Directivos, Técnicos y Mandos de TMB

preparamos una degustación para 700 personas.
http://www.sgclubdelgourmet.com/imagenpral/Kokotxas/

Enviado por Presidente del Club (sgcgourmet@sgclubdelgourmet.com)

Receta anterior: **JUDÍAS VERDES AL AROMA DE SÉSAMO Y ORÉGANO**
Próxima Receta: **LA PIZZA DE NINI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LA PIZZA DE NINI

```
LA PIZZA DE NINI

Ingredientes:
1 Kg de Harina común
1 Cuadradito de Levadura
Sal a gusto
agua tibia

Preparado:
  Formar un círculo con la harina manteniendo un hueco en el medio
donde pondremos la levadura desmenuzada, ir mezclando dentro de ese
hueco la harina con la levadura agregando la cantidad de agua
suficiente como para que prenda la masa (no mucha), sal a gusto, y
seguir amasando hasta que se forme una maza compacta. Prender el
horno y dejar la masa en un lugar donde le llegue el calor pero no
exceso, para que pueda levar (30 minutos). Luego cortar la maza es 6
partes, amasar e ir cocinando cada maza hasta ver que comienza a
tomar
color, pero no dejen que se dore, solo que se vuelva amarilla.


Enviado por Francisco Mauro (franmau@hotmail.com)
```

Receta anterior: **KOKOTXAS DE BACALAO CON LANGOSTINOS**
Próxima Receta: **LA TRUCHA FONTINALIS DE LA PATAGONIA A LA MENTA (VERSION DE QUIQUE)**
[Volver al índice de Recetas]

LA TRUCHA FONTINALIS DE LA PATAGONIA A LA MENTA (VERSION DE QUIQUE)

LA TRUCHA FONTINALIS DE LA PATAGONIA A LA MENTA (VERSION DE QUIQUE)

Ingredientes:
Varias truchas, preferiblemente fontinalis y recien pescadas.
Es una receta DE CAMPO, la cantidad de truchas depende de la cantidad
de comensales y de su glotoneria. O sea, a evaluar segun las caracteristicas de los comensales. Desconfie de las piezas muy grandes, las medianas (minimo tamaño permitido) tienen generalmente mejor sabor que las enooooormes que todos buscamos pescar!!! Manteca (o margarina) unos 50-100gs. por comensal. Pimienta blanca (molida o en grano). Oregano (un poquito). Hojas de menta frescas. (Crecen abundantemente en los lagos cordilleranos, preguntar por su ubicacion
a algun paisano).

Preparado:
Cocer las truchas a la parrilla o a la plancha, con delicado fuego de brasas. Poner en una ollita manteca, varias hojas picadas de menta, un poquito de oregano y de pimienta. Fundir al fuego la manteca e ir agregando a la trucha a medida que se va cocinando esta.
Servir e ir agregando el preparado de menta a discrecion de cada comensal. A degustar con un buen vino blanco frio!!!!!!!

Enviado por Enrique Chiapello (echiapello@hotmail.com)

Receta anterior: **LA PIZZA DE NINI**
Próxima Receta: **LANGOSTINOS HALICARNASSO (RECETA TURCA)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

LANGOSTINOS HALICARNASSO (RECETA TURCA)

```
LANGOSTINOS HALICARNASSO (RECETA TURCA)

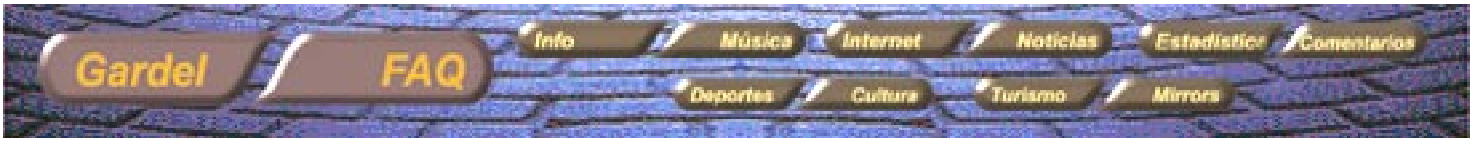
Ingredientes:
 26 Langostinos
1 Cucharada de manteca
1 Cebolla picada fina
1 Diente de ajo picado fino
1 Cucharadita de sal
1 Pizca de pimienta
1 Tacita de vino blanco
1 Tacita de agua
4 Tomates pelados y cortados finos
1 Hoja de laurel
1 1/2 Tacita de queso parmesano o gruyere rallado


Preparado:
  Pelar los langostinos y quitarles la cabeza. Lavarlos y secarlos
bien. freir en la manteca el ajo y la cebolla. Salpimentar y agregar
la hoja de laurel. Incorporar enseguida los tomates y dejar cocinar
tapado cinco minutos.

Sacar los langostinos del fuego, colocarlos en una fuente para
horno, echarles
la salsa de coccion y cubrir con el queso rallado. Llevar a horno
muy caliente
durante tres minutos y luego servir acompañado con arroz hervido.
```

Enviado por Marisel Nicolas (gnicolas@dominet.in.com.tr)

Receta anterior: **LA TRUCHA FONTINALIS DE LA PATAGONIA A LA MENTA (VERSION DE QUIQUE)**
Próxima Receta: **LANGOSTINOS MEDITERRANEOS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

LANGOSTINOS MEDITERRANEOS

```
LANGOSTINOS MEDITERRANEOS

Ingredientes:
 10 u. langostinos pelados
50 g. arroz blanco
2   dientes de ajo picados bien fino
30 cc. aceite de oliva
50 g. zapallito zuchinni concasse
50 g. berengena concasse
180 g. pure de tomate
20 g. albahaca fresca
1   tostada de baguettin cortado a lo largo
    paprika dulce (pimentsn)
    sal agusto
    pimienta a gusto



Preparado:
1-sobre una sarten de cobre incorporar el aceite de oliva, el ajo,
el
concasse de zuchinni y el concasse de berengena

2-posteriormente agregar el pure de tomate la sal, la pimienta, y
los
langostinos

3-cocinar a fuego medio hasta que los langostinos alcanzen su
coccion
```

4-agregar la albahaca 2 minutos antes de emplatar

5-paralelamente cocinar el arroz y colocarlo en un molde de flan aceitado

6-presentacion:

- en el centro del plato desmoldar el timbal de arroz

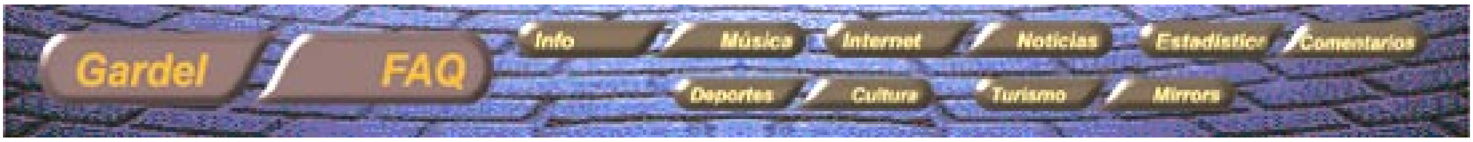
- el resto de la PREPARACION verterla en forma de aro (alrededor del timbal de arroz)

- colocar sobre el borde del plato las tostadas

- tamizar ligeramente con paprika

Enviado por Juan Carlos Lazzarini (lazzarini@sinectis.com.ar)

Receta anterior: **LANGOSTINOS HALICARNASSO (RECETA TURCA)**
Próxima Receta: **LASAGNA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LASAGNA

```
LASAGNA

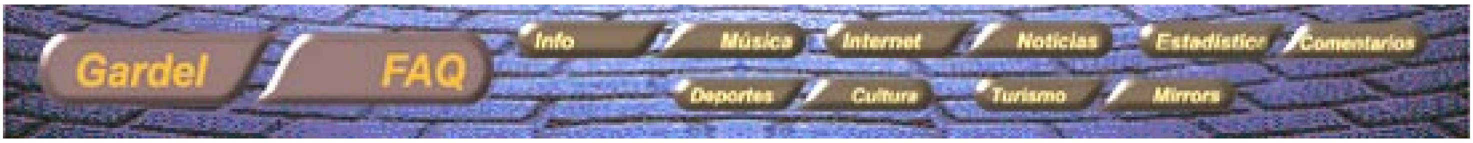
Ingredientes:
 1 lbra de pasta de lasagna
1/4 lb mantequilla
1 cebolla
4 cdas de harina
leche 4 tazas
1 lata peq. de crema leche
1 taza de queso rallado
chapiqones
tajadas de queso amarillo
ajo picado,1 cdta de origano, 3 pechugas de pollo deshilachadas,2
tazas de agua,1 lata de pasta de tomate,1 sobre de crema de tomate,1
chorrito de vino blanco,tomillo y laurel al gusto, y pimienta

Preparado:
  Cocer 1 lbra de pasta de lasagna hirviendo con saly aceite,por 15
min.Meter en agua fria.Enmantequillar una refractaria y poner en el
fondo 1 capa de pasta de lasagna,,luigo una de salsa blanca que
preparo derritiendo 1/4 lb mantequilla,y fritando allm champiqones,
los
saco,y allm frito 1 cebolla en pedazos y la saco,agrego 4 cdas de
harina de trigo,leche 4 tazas,sal y piienta. dejar espesar.Quitar
del
fuego, y añadir 1 lata peq. de crema leche,los chapiqones y 1 taza
de
queso rallado que derrita facil., Coloco luigo 1 capa de tajadas de
queso amarillo,luigo una capa de salsa de pollo que he preparado
derritiendo 2 cdas de mantequilla,cebolla cabezona picada o rallada,
```

ajo picado,1 cdta de origano, 3 pechugas de pollo deshilachadas,2 tazas de agua,1 lata de pasta de tomate,1 sobre de crema de tomate,1 chorrito de vino blanco,tomillo y laurel al gusto, y pimienta. Dejar conservar 15 min.,quitar del fuego. Luego otra capa de pasta de lasagna, y asm sucesivamente.Terminar en salsa blanca, queso rallado parmesano,hornear 15 min a 350 hasta gratinar.

Enviado por Alicia Jaramillo (santi@nevado.cui.edu.co)

Receta anterior: **LANGOSTINOS MEDITERRANEOS**
Próxima Receta: **LASAGNA DE POLLO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

LASAGNA DE POLLO

LASAGNA DE POLLO

Ingredientes:
2 pechugas de pollo
1/2 lt. crema
1 paq. crema de pollo Maggi
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 ramita de apio
2 hojas de laurel
pimienta negra
aceite
sal
pasta precocida de lasagna
queso parmesano

Preparado:
Hervir las pechugas en poca agua y agregarle la ramita de apio, hacer la crema de pollo en el caldo de las pechugas pero usando solo 1 taza del caldo, cuando este lista echarle la crema, por aparte sofreir la cebolla picada con los dientes de ajo, agregarle pimienta negra, sal y hojas de laurel. Usar esta salsa para rellenar la lasagna intercalando primero salsa, luego pasta, salsa, queso, salsa, pasta, salsa, queso, terminar con queso y poner al horno por 30 minutos. Tiene que quedar aguadita para que con el hervor se cocine la pasta.

Enviado por Giselle Montt (gmontt@racsa.co.cr)

Receta anterior: **LASAGNA**
Próxima Receta: **LASAÑA DE BROCCOLLI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LASAÑA DE BROCCOLLI

```
LASAñA DE BROCOLI

Ingredientes:
 INGREDIENTES:
1 libra de pasta para lasaña.
2 latas de crema de brocoli (cambells u otra)
1 brocoli cocido y cortado en trozos pequeqos.
2 Zanahorias cortadas en rodajas cocidas y bien delgadas.
1 taza y media de cebolla blanca redonda cortada en redondeles y
frita
 en un poco de margarina con sal hasta que quede trasparente.
1 taza de queso gouda rallado.
1 taza de queso parmesano rayado
1 taza de queso mosarella
2 huevos batidos
1 cucharadita de sal y una pizca de pimienta.
1 1/2 taza de champiqones frescos o de lata.

Preparado:
  Cocinar la pasta como se hace siempre en agua hirviendo con un
chorrito de aceite y una pizca de sal. Cuando esto ya este se
reserva
para armar la lasaña. Por el momento se sofrie los champiqones con
la
cebolla y la zanahoria y un poco de sal en 2 cucharadas de
margarina.
cuando este que es mas o menos unos 5 minutos se baja el fuego 3
minutos mas y se apaga y se reserva para luego. aparte se mezcla en
un plato los 2 huevos batidos y los 3 quesos, debe quedar un poco
mojado si no es asi agregue otro huevo. Cuando este mezclado
```

guardelo
y dejelo aparte. Mezcle las 2 latas de sopa de brocoli con el
brocoli
cocido y si ve que es poco agregue otra lata mas. Ahora ya tiene 3
salsas diferentes y vamos a armar la lasaña. En un pirex coloque un
poco de crema de brocoli para mojar la capa de abajo encima coloque
la
capa de pasta,encima de esta crema de brocoli, luego salsa de
zanahoria con sus ingredientes y luego la mezcla de los tres
quesos.
y sai susecivamente hasta que formes o llenes el pirex. Siempre debe
terminar en salsa de queso y luego meter al horno por 35 minutos en
300:F. Es totalmente Vegetariana y es diferente. te va a encantar.

Enviado por Ana Maria de Faria (faria@sinfo.net)

Receta anterior: **LASAGNA DE POLLO**
Próxima Receta: **LASAñA DE ESPINACAS.**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

LASAñA DE ESPINACAS.

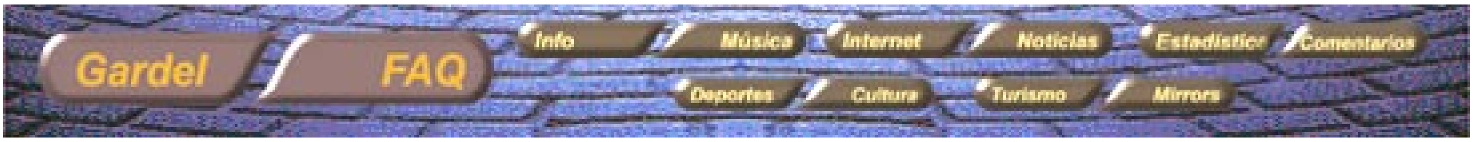
LASAñA DE ESPINACAS.

Ingredientes:
90 gr. de manteca
1/2 cebolla picada
2 paquetes de espinacas lavadas
1/2 taza de crema de leche
1 paquete de pasta para lazaña
2 litros de agua hirviendo
100 gr. de queso rallado
sal y pimienta a gusto.

Preparado:
Coloque la manteca en un molde para horno a fuego alto por 1 minuto, hasta que se derrita. Agregue la cebolla picada y cocine por 4 minutos aproximadamente. Deje que repose en el horno cerrado por 2 min. más. Añada las espinacas a la cebolla, revuelva y hornee por 4 min., deje reposar en horno cerrado. Sazone la mezcla de espinacas con sal y pimienta a gusto, revuelva la crema y caliente en horno medio por 2 min.Deje enfriar la preparación fuera del horno. Coloque la pasta en el agua hirviendo con sal y cocine hasta que esté al dente. Saue del horno y escurra. En una fuebte alterne capas de pasta y espinaca, temine con pasta, espolvoree el queso y hornee por 3 min, saque del horno y sirva caliente.

Enviado por Alina Jhara (alinajhara78@hotmail.com)

Receta anterior: **LASAÑA DE BROCCOLLI**
Próxima Receta: **LASAñA DE TRES QUESOS Y SETAS SALVAJES**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LASAñA DE TRES QUESOS Y SETAS SALVAJES

```
LASAñA DE TRES QUESOS Y SETAS SALVAJES

Ingredientes:
 1 onza de setas porcini secas
1 taza de agua caliente
3 cucharadas de aceite de oliva
1 cebolla mediana picadita
12 onzas de setas de botón rebanadas
6 onzas de setas shitake, sin tallo y rebanadas
4 dientes de ajo triturados
1 cucharadas de romero fresco picadito
1/8 de cucharadita de pimienta roja molida
½ taza de vino rojo seco28 onzas de tomates triturados
Ingredientes para el relleno:
30 onzas de queso Ricotta
½ taza de queso Parmesano rallado
1/3 de taza de salsa pesto (de lata)
2 huevos
1 yema de huevo
12 láminas de pasta para lasaña
10 onzas de queso de cabra
1 tomate, picado y sin semillas
albahaca o romero fresco

Preparado:

Para la salsa:
Enjuaga las setas porcini en agua y ponlas en un tazón pequeño.
```

Vierte el agua caliente sobre ellas y déjalas remojar por 30 minutos para que suavicen. Retira la setas del agua y guarda el líquido. Córtalas, tirando cualquier tallo que haya quedado duro. Calienta el aceite en una sartén pesada a fuego mediano. Añade la cebolla y cocínala hasta que esté tierna, revolviendo ocasionalmente, por unos 8 minutos. Añade las tres variedades de setas y el ajo y saltéalos unos 5 minutos o hasta que las setas comiencen a suavizar. Agrega el romero y la pimienta roja y saltea por otros 30 segundos. Añade el vino y el líquido donde remojaste las setas -dejando fuera cualquier sedimento que tenga. Sube el fuego y deja que hierva y se reduzca a la mitad, por unos 5 minutos. Añade los tomates enlatados. Reduce el fuego y déjalo cocer por 15 minutos, revolviendo ocasionalmente. Salpimenta a gusto.

Para el relleno:
Combina el ricotta, el parmesano y el pesto en un tazón mediano. Salpimenta al gusto. Incorpora los huevos y la yema.Cocina la pasta en agua con sal hasta que esté tierna pero suficientemente firme para masticar. Escúrrela y enjuágala con agua fría y vuelve a escurrir.Engrasa un recipiente para hornear de 13x9x2 pulgadas. Esparce ¼ de la salsa por el fondo del plato. Coloca 3 o 4 láminas de pasta, cubriendo todo. Esparce mitad del relleno y vierte otro ¼ de la salsa por encima. Esparce 1/3 del queso de cabra por encima, cubre con 3 o 4 láminas de pasta. Presiona levemente hacia abajo y esparce el resto de la salsa. Esparce el resto del queso de cabra.

Repite el proceso cuantas veces quieras. Precalienta el horno a 350º F. Cubre la lasaña con papel metálico y coloca sobre bandeja de hornear. Hornea por 35 minutos, destápala y continúa horneando hasta que la salsa haga burbujas y el queso se derrita. Decora con el tomate y las hierbas, y sirve.

Enviado por Ruben Morales (rurimo@elsitio.com.ar)

Receta anterior: **LASAñA DE ESPINACAS.**
Próxima Receta: **LAZAÑAS DE VERDURAS**
[Volver al índice de Recetas]

LAZAÑAS DE VERDURAS

```
LAZAÑAS DE VERDURAS

Ingredientes:
 Ingredientes:

6 zapallos italianos
4 tomates maduros
1 kilo de queso para fundir
2 tarros de salsa de tomates
1/2 taza de albahaca picada
2 tazas de salsa blanca
3 huevos batidos con 3/4 tazas de harina
3/4 litro de aceite para freir

Preparado:
Pelar los zappallos y cortar en rebanadas de medio centimetro.
envolver cada rebanada en el batido de huevos con harina y freir en
aceite caliente. una vez dorados sacar y dejar escurrir sobre papel
luego en una asadera poner una capa de zapallitos enseguida una capa
de tomates luego una de albahaca y sobre esta una de queso seguir en
este orden hasta terminar de completar la asadera tterminando la
ultima capa con queso y bañar en salsa blanca. hornear por 35
minutos
en horno medio.

Enviado por Sonia Allende Leyton (pompa@entelchile.net)
```

Receta anterior: **LASAñA DE TRES QUESOS Y SETAS SALVAJES**
Próxima Receta: **LECHE ASADA DE CHIRIMOYA (U OTRA FRUTA) EN MICROHONDAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LECHE ASADA DE CHIRIMOYA (U OTRA FRUTA) EN MICROHONDAS

```
LECHE ASADA DE CHIRIMOYA (U OTRA FRUTA) EN MICROHONDAS

Ingredientes:
 l lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
6 huevos
1 taza de la fruta picada (puede ser chirimoya,guana
bana, mango).

Preparado:
Se encaramela (en la forma tradicional) un molde Pirex de
preferencia
que tenga hueco al medio. En un tazon se mezclan las leches, los
huevos (clara y yema) y la taza de la fruta picadita, se mez cla
bien
y se echa en el molde ya acaramelado..Se lleva al Microhondas
(destapado)por 15 mn. nivel de potencia 8 o medium. Que enfrie y se
desmolda.


Enviado por martha perez palacio (marthapp@mailtv.ole.com)
```

Receta anterior: **LAZAÑAS DE VERDURAS**
Próxima Receta: **LECHE CONDENSADA**
[Volver al índice de Recetas]

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LECHE CONDENSADA

```
LECHE CONDENSADA

Ingredientes:
 1 TAZA DE LECHE EN POLVO
1 TAZA DE AZUCAR
1 CUCHARADITA DE MARGARINA O ACEITE
1/2 TAZA DE AGUA HIRVIENDO

Preparado:
  PONER TODOS LOS INGREDIENTES EN EL VASO DE LA LICUADORA, PRIMERO
EL
  AZUCAR, LECHE, MARGARINA O ACEITE Y POR ULTIMO EL AGUA HIRVIENDO,
  LICUAR BIEN Y ESPERAR QUE SE ENFRIE PARA SERVIR.

Enviado por Margarita de Navarro - PARAGUAY (veronix_s@hotmail.com)
```

Receta anterior: **LECHE ASADA DE CHIRIMOYA (U OTRA FRUTA) EN MICROHONDAS**
Próxima Receta: **LECHE DE MIÑOCA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LECHE DE MIÑOCA

```
LECHE DE MIÑOCA

Ingredientes:
 UN PEPINO
LA PALMA DE UNA MANO
ACTITUD FISICA
UNA TOALLA PARA LIMPIAR


Preparado:
  TOMAR EL PEPINO CON LA PALMA DE LA MANO Y EMPEZAR A SUBIR Y BAJAR
HASTA QUE SALGFA EL JUGO DE MIÑOCA. LUEGO LIMPIAR EN PEPINO CON LA
TOALLA. UNA SIESTITA Y ESTAMOS LISTO PARA HACER OTRO JUGO...

Enviado por JUAN ESNAIDER (JUANESNAIDER@YAHOO.COM)
```

Receta anterior: **LECHE CONDENSADA**
Próxima Receta: **LECHON AL DISCO - AL ESTILO DE MUCHI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

LECHON AL DISCO - AL ESTILO DE MUCHI

```
LECHON AL DISCO - AL ESTILO DE MUCHI

Ingredientes:
 1 lechon limpio de 8 kilos
1 kilo de cebollas
3 cabezas de ajo
1/2 de pimientos
romero y laurel
1/2 kilo de crema de leche
1 cerbeza de 3/4 l

Preparado:
  se le pide al carnicero que troze el lechon en pedasos chcios (de
4/4 cm) se pone aceite en el disco y se dora todo a medida que se
dora
se retira y se pone en una fuente (fuera del disco) cuando esta todo
el lechon dorado se retira toda la grasa y se limpia el disco se
pone
50 cc de aceite, cuando esta caliente se le agrega la cebolla, los
ajos y los pimientos cortados fino cuando esta dorado se le agrega
el
lechon previamente dorado, la cerveza, la crema y el romero se
cocina
hasta que este todo bien concentrado

Saludos - Muchi

Enviado por Juan Jose Durelli (jdurelli@southlink.com.ar)
```

Receta anterior: **LECHE DE MIÑOCA**
Próxima Receta: **LECHON AZADO A LA CRIOLLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LECHON AZADO A LA CRIOLLA

```
LECHON AZADO A LA CRIOLLA

Ingredientes:
 un lechon de cuarenta Lbs
 10 dientes de ajo
 6 limones verdes
 una cuchaarada de comino en polvo
 sal.

Preparado:
unte un poquito de sal por todo el interior del lechon. Masere los
ajos con el jugo de los limones y el comino. Pinche la carne y unte
todo este mojo. Dejelo reposar por 4 horas, coloquelo boca abajo en
la parrilla o barbacoa a unas 24 pulgadas de las brazas del carbon,
pasadas unas dos horas compruebe que esta cocinado y volteelo con
cuidado y acerquelo bien a las brazas hasta que kla piel del lomo se
ponga dorada y tostada . Cuando este lo vuelve a voltear sobre
unabandeja y... a cortar pedazos de Lechon azado a la criolla.

Enviado por juan beltran (pipon@webtv.net)
```

Receta anterior: **LECHON AL DISCO - AL ESTILO DE MUCHI**
Próxima Receta: **LEHMEYUN ò PIZZA ARMENIA**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LEHMEYUN ò PIZZA ARMENIA

```
LEHMEYUN ò PIZZA ARMENIA

Ingredientes:

 PARA LA MASA:

* 2 tazas de harina
* 1 cucharada de royal
* 1 cucharada de aceite
* 1 cucharadita de sal
* 1/2 taza de agua tibia

Procedimiento:

Se pone todo en un bowls y se mezcla hasta formar la masa.DE LA MASA
SE SACARAN UNAS 10 PIZZITAS ( MUY FINITAS )

PARA EL RELLENO:

* 1/2 Kg. de carne picada
* 1 cebolla mediana
* 1 morron colorado mediano
* 1 ramito de perejil (mas bien grande)
* 8 limones jugosos
* sal
* pimienta

Preparado:
  En un bowls se pone la carne, la cebolla picada chiquitita, el
morron picado chiquitito, el perejil picado chiquitito, el jugo de 6
```

limones, la sal y la pimienta. Se deja macerar por el lapso de 45 minutos - 1 hora. no se cocina. La carne tiene que quedar de un color mas bien blancuzco dado que el jugo del limon la va a cocinar.
Estirar la masa de las pizzitas en una sarten con un poco de aceite, y
colocar sobre ella una cucharada del relleno de la carne. llevar a fuego bajo, muy bajo por aprox. 7-8 minutos. tapar la sarten y no chusmear, para que no se baje la masa y quede cruda. Despues de los 7-8 minutos, tendra un lehmeyun es-pec-ta-cu-lar!!. Para comer se rocia con un poco de jugo de limon.

Enviado por bernardina saralegui (bernardina@jwt.com.uy)

Receta anterior: **LECHON AZADO A LA CRIOLLA**
Próxima Receta: **LEICAJ**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LEICAJ

```
Leicaj, tradicional torta de miel

1 taza grande de miel
1 tacita de cafe fuerte
1 tacita de aceite
5 huevos
250 g de azucar
100 g de manteca o margarina
400 gramos de harina
4 cucharaditas de polvo de hornear (el de USA no es igual, yo
todavia no le agarre la mano, me va mejor con la harina self-
raising)
2 cucharaditas de canela
jugo y ralladura de 1 limon y una naranja
almendras o nueces (opcional)

Preparacion

Poner en un recipiente la miel, la tacita de cafe, el aceita, la
margarina o manteca derretida, el azucar, los jugos y ralladuras y
los
huevos. Unir todo muy bien y agregar la harina tamizada, mezclada
con
el polvo de hornear, la canela y las almendras o nueces. Revolver
suavemente. Cocinar en una fuente de horno enmantecada, a horno
mediano mas o menos media hora. Controlar con un cuchillo o
escarbadiente hasta que este a punto. Es mas bien humeda. Dejar
entibiar y cortar en cuadrados.

Que la disfruten!
```

Receta anterior: **LEHMEYUN ò PIZZA ARMENIA**
Próxima Receta: **LEMON DRINK**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LEMON DRINK

```
LEMON DRINK

Ingredientes:
 3 limones, 1 jarra de soda, el jugo de 1 naranja
pulpa de naranja y limon, azucar a gusto.-

Preparado:
  En una jarra de soda agregar el jugo de una
 naranja, mas el jugo de los tres limones
luego agregar la pulpa de los limones y la
naranja y poner azucar segun el gusto de cada
uno, una vez revuelto esto solamente...
DISFRUTAR!!! "gracias"

Enviado por Cecilia Barbieri (abarbieri@mayo.com.ar)
```

Receta anterior: **LEICAJ**
Próxima Receta: **LEMON PIE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LEMON PIE

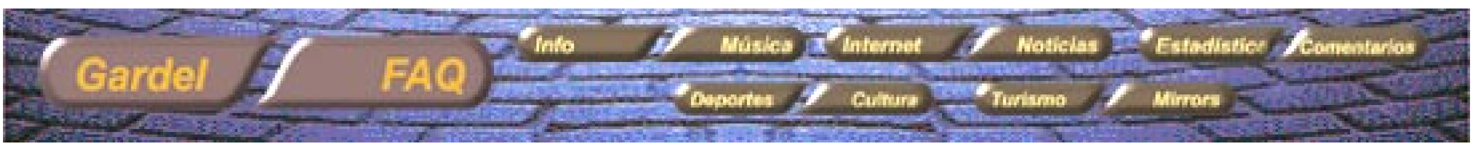
```
LEMON PIE

Ingredientes:
 3 limones
300 gramos de harina comzn
1 taza de azzcar
100 gramos de Maizena (y de la buena)
1 cucharada de sal
2 huevos
200 gramos de margarina
y nada mas

Preparado:
  1) Verter la harina en un bols
2) Cocinar en una cacerolala maizena, huevos y limones
3) Mezclar todo, fabricar una masa y despues arreglese como pueda

Enviado por Julieta Milone (comilone@sinectis.com.ar)
```

Receta anterior: **LEMON DRINK**
Próxima Receta: **LEMON PIE (MUY BUENO)**
[Volver al índice de Recetas]



[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LEMON PIE (MUY BUENO)

```
LEMON PIE (MUY BUENO)

Ingredientes:
masa:
250 g de harina
125 g de azucar
75 gramos de manteca
1 huevo
1 yema
esencia de vainilla.

RELLENO
1 taza de agua
1/4 taza de maizena
1/2 taza de jugo de limon
ralladura de 1 limon
3 yemas
50 g de manteca

MERENGUE
4 o 5 claras



Preparado:
  MASA
poner la harina en un bols y meszclarla con la manteca cortada
en cuadratitos hasta que quede disulta con la harina.
agregarle el azucar (mezclar), el huevo 1 la yema y la
esencia de vainilla.. unir toda la maza.. pero no amazar
```

demasiado.. van a notar que la masa queda media humeda.
estirarla sobre una tartera.. aprox con 1 cm de espesor..
llevarlo al horno mediano por 20 min .

RELLENO:
mezlclar en una cacerola el agua, la mizana, el jugo de limon
y la ralladura.. ponerlo en el fuego hasta ue hierva y se
espese.. luego agregarle las llemas y cocinar 2 min mas..
van a notar que el relleno queda de color amarillo y espeso.
sacarlo del fuego, agregarle la manteca en cuadraditos
revolviendo para que esta se disuelva. una vez enitivado
volcar el relleno en la masa.

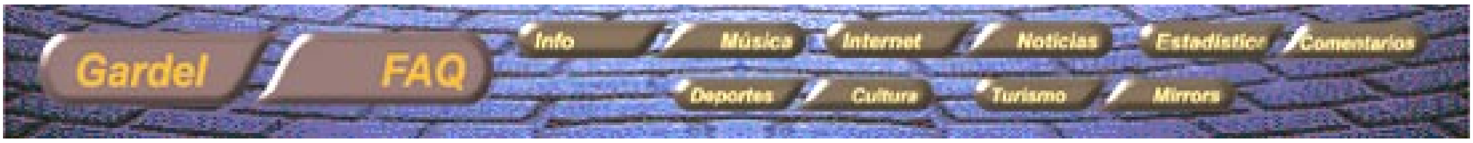
MERENGUE
mezlcar las claras con el azucar a punto nieve..
para verificar que el merengue este bien hecho agarren el bols
una vez batido y denlo vuelta sino se cae es porque esta
PERFECTO!!

una vez hecho ponerlo sobre el relleno y llevarlo al horno
para que se dore dore un poquito..!!

espero que les guste !!!

Enviado por mayte (maitenasegura@arnet.com.ar)

Receta anterior: **LEMON PIE**
Próxima Receta: **LEMON PIE FACIL**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LEMON PIE FACIL

```
LEMON PIE FACIL

Ingredientes:
 Para la masa:
 300 g de harina leudante (o común c/ royal y sal)
 150 g de manteca
 50 g de azúcar 2 huevos
 50 cc de agua

Para el relleno:
 1 lata de leche condensada
 3 yemas
 150 cc de jugo de limón

Para el merengue:
 3 claras
 240 g de azúcar



Preparado:
  Colocar en la procesadora la harina leudante, con el azúcar y la
manteca, procesar hasta formar un arenado.
Agregar los huevos de a uno y por último el agua para terminar de
unir la masa.
Colocarla en la tartera y llevarla a la heladera.

En un bol poner la leche condensada y las yemas. Mezclar bien y por
último colocar el jugo de limón integrar todo y verterlo sobre la
masa ya fría (cruda).
```

Llevar al horno por 20 minutos a 170º C.

Con las claras realizar un merengue ordinario, colocarlo sobre la tarta (cuando se haya enfriado) y llevar a horno bien fuerte un minuto para que se dore.

Opcional: Decorar con cascaritas de limón.

Viste que fácil? Sale bárbaro y a tus amores -pareja, hijos, padres, amigos, etc.- les va a encantar.

Enviado por Yanina Breitembruk (yaninabreitembruk@uol.com.ar)

Receta anterior: **LEMON PIE (MUY BUENO)**
Próxima Receta: **LEMON PIE MUY FACIL**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LEMON PIE MUY FACIL

```
LEMON PIE MUY FACIL

Ingredientes:
 Para la masa:
 300 g de harina leudante (con una PIZCA de sal)
 150 g de manteca
 50 g de azúcar
 2 huevos
 50 cc de agua

Para el relleno:
 1 lata de leche condensada
 3 yemas
 150 cc de jugo de limón

Para el merengue:
 3 claras
 240 g de azúcar



Preparado:
  Colocar en la procesadora la harina, con el azúcar, la sal y la
manteca, procesar hasta formar un arenado. Agregar los huevos de a
uno y por último el agua para terminar de unir la masa. Colocarla en
la tartera y llevarla a la heladera.

En un bol poner la leche condensada y las yemas. Mezclar bien y por
último colocar el jugo de limón integrar todo y verterlo sobre la
masa
ya fría (cruda).
```

```
Llevar al horno por 20 minutos a 170º C.

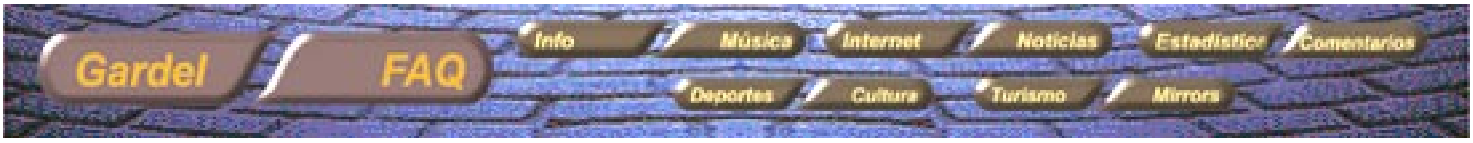
Con las claras realizar un merengue ordinario, colocarlo sobre el
limón ya frío y llevarlo al horno bien fuerte un minuto para que se
dore.

Decorar con cascaritas de limón.

¿viste que fácil? ¡QUE LO DISFRUTES CON TUS SERES AMADOS! ...
Porque "Amar es servir" (en todos los órdenes de la vida).

Enviado por Yanina Breitembruk (yaninabreitembruk@uol.com.ar)
```

Receta anterior: **LEMON PIE FACIL**
Próxima Receta: **LENGUA AL BRANDY**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LENGUA AL BRANDY

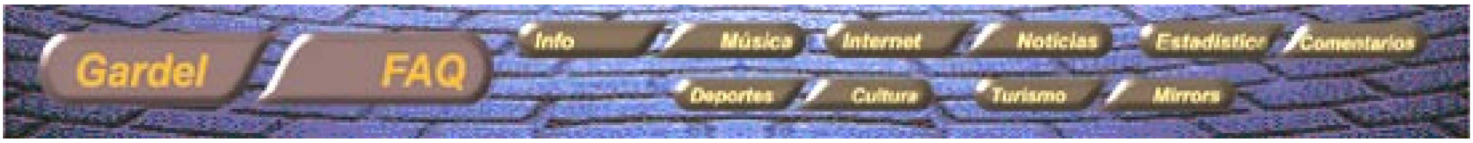
```
LENGUA AL BRANDY

Ingredientes:
1 lengua de res
1 libra de hongos
1 cebolla blanca grande
1 ajie morron verde
2 tazas de brandy al gusto
aceite neutro

Preparado:
  Se pone a coser la lengua con sal, ajo y un poco de oregano y
pimienta. Se saltea la cebolla, el aji, los hongos a fuego bajo. se
agrega la previamente cortada en rodajas la lengua anadiendole el
brandy y revolviendo lentamente para que no se rompan los demas
ingredientes.

Enviado por EVELIN IZQUIERDO
```

Receta anterior: **LEMON PIE MUY FACIL**
Próxima Receta: **LENGUA NOGADA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LENGUA NOGADA

LENGUA NOGADA

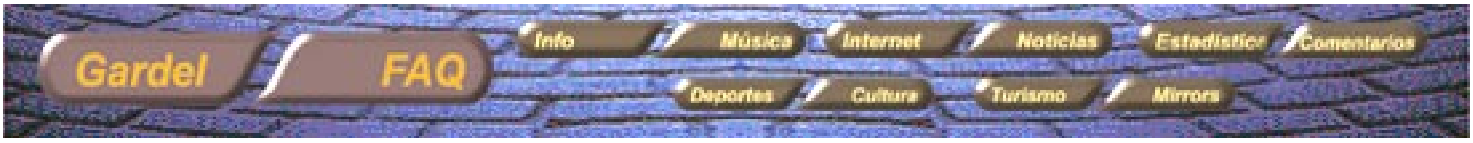
Ingredientes:
1 lengua de vacuno
1 ramito de verdura surtida (perejil,orégano,ramita de apio)
1 zanahoria
1 cabolla chica
sal
2 tazas de nueces peladas
2 tazas de leche entera
ralladura de nuez moscada
2 cucharadas de harina ó maicena

Preparado:
Se pone a cocinar la lengua entera en olla a presión con agua, el ramito de verdura surtida, la cebolla cortada en 4, la zanahora cortada en 4 y sal. Cocinarla hasta que esté blanda. (Puede tomar hasta una hora ó más) Una vez cocida, dejarla enfriar un poco y pelarla. Luego cortarlas en lonjas de 1/2 cm y reservar. Colar el jugo de cocción y poner en una olla 2 tazas de éste junto con las 2 tazas de leche, agregar la ralladura de nuez moscada y el harina o maicena para espezar un poco (verificar la sal). Una vez cocinado(10 minutos) se le agregan las nueces peladas y la mezcla se pasa por la juguera para que quede suave. Se une esta mezcla junto con la lengua y se calienta bien. Se sirve con arroz blanco.

Este es el plato preferido de mis hijos.

Enviado por Malela Martinez (moralmartinez@manquehue.net)

Receta anterior: **LENGUA AL BRANDY**
Próxima Receta: **LENGUAS DE GATOS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LENGUAS DE GATOS

LENGUAS DE GATOS

Ingredientes:
manteca 100 grs
azucar impalpable 100 grs
claras 3
esencia de vainilla 1 cucharadita
harina 120 grs

Preparado:
Batir la manteca con el azucar hasta obtener una crema, agregar las claras una a una batiendo cada vez, perfumar con la esencia y agregar la harina, mezclar y colocar en una manga con boquilla lisa.
Sobre placa enmantacada y enharinada, formar bastones del largo deseado, cocinar en horno a 160 180 grados durante 8 minutos

Enviado por veronica lopez (vero@hotmail.com)

Receta anterior: **LENGUA NOGADA**
Próxima Receta: **LENTEJAS CON VERDURITAS**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LENTEJAS CON VERDURITAS

```
LENTEJAS CON VERDURITAS

Ingredientes:
 300g lentejas
3 cebollas
4 zanahorias
4 papas
1 pimenton
sal y aceite


Preparado:
  Cocinar las lentejas con sal, las papas y las zanahorias en
trozos.
Cortar y rehogar cebollas con pimentonb.
Mezclar todo y servir.
Muy nutritivo!!!!


Enviado por norma beatriz andrasnik (norbandras@yahoo.es)
```

Receta anterior: **LENGUAS DE GATOS**
Próxima Receta: **LIBRO AL ROQUEFORT**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

LIBRO AL ROQUEFORT

```
LIBRO AL ROQUEFORT

Ingredientes:
 1 MEDALLON DE LOMO DE TERNERA 350GRS.APROX.
QUESO ROQUEFORT
PEREJIL
AJO
SAL Y PIMIENTA
QUESO CREMA
APIO BLANCO

Preparado:
  ASAR A LA PARRILLA EL LOMO, UNA VEZ ASADO AL GUSTO CORTARLO AL
  MEDIO Y RELLENARLO CON QUESO ROQUEFORT EL AJO Y EL PEREJIL. CERRAR
  AMBAS PARTE DEL LOMO,.COMO GUARNICION MEZCLAR EL QUESO CREMA CON
EL
  APIO MUY BIEN PICADO.

 RECETA EN HONOR A MI RESTAURANTE "ESTANZUELA"DE MERLO SAN LUIS AÑOS
 1990-1993

Enviado por JORGE EMILIO QUINTABANI (JEQ54@YAHOO.es)
```

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

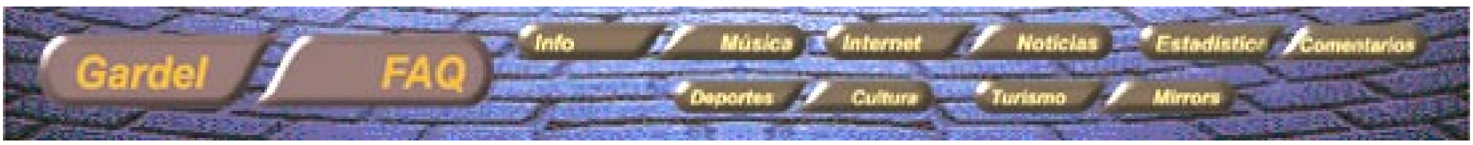
LICOR DE CAFE

```
LICOR DE CAFE

Ingredientes:
cafe
azucar
agua
alcohol


Preparado:
hacer 750 cc de cafe bien fuerte,colarlo dejar enfriar.
hacer con 1/2 litro de agua y 2 tazas de azucar
un almibar espeso dejar enfriar.
una vez frio elalmibar y el cafe mezclar y agregar alcohol de tomar
cantidad que usted prefiera. suerte!!!


Enviado por maria del lujan alfaro (cortinaenzo@ciudad.com.ar)
```

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LICOR DE LIMON

```
LICOR DE LIMON

Ingredientes:
15 limones
2 botellas de vodka de 750ml
4 tazas de azúcar
5 tazas de agua

Preparado:
1)con un pelapapas sacar la cáscara de los limones,dejarles un
poquito
de blanco para que queden medio amargas.

2)poner en un botellónlas cascaritas cortadas en julianas,con el
contenido de una botella de vodka,dejarlo reposar cuarenta días.

3)pasado ese tiempo,agregar el contenido de la otra botella y
el almíbar frío.

Enviado por virginia luque (arielamarfil@aol.com.ar)
```

Receta anterior: **LICOR DE CAFE**
Próxima Receta: **LICUADO DE BANANAS**
[Volver al índice de Recetas]

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LICUADO DE BANANAS

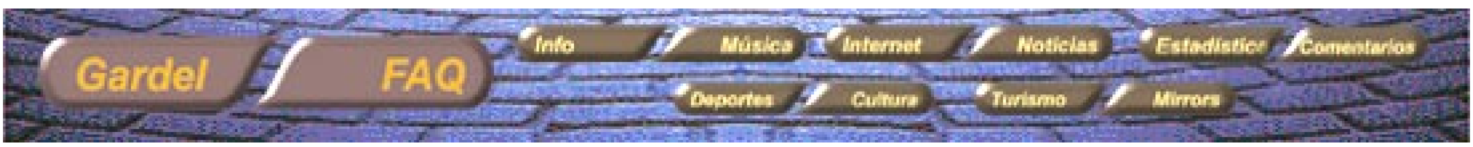
LICUADO DE BANANAS

Ingredientes:
2 bananas
1/2 litro de leche liquida (no en polvo)
2 cucharadas soperas de azucar
1/2 cucharadita de vainillín en escencia

Preparado:
  Primero y fundamental tener licuadora.
pelar las bananas, si son maduras mejor colocar el azúcar dentro del recipiente del vaso de la licuadora y finalmente agregar la escencia de vainillín, licuar aproximadamente 3 minutos y luego servir. si se prefiere bien frio, colocar unos cubitos de hielo dentro del vaso de la licuadora y procesar todo junto, tener en cuenta que el contenido se aumentará

Enviado por Manolo Diaz (madt_725@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **LICOR DE LIMON**
Próxima Receta: **LILA DE CONEJO**
[Volver al índice de Recetas]



[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LILA DE CONEJO

```
LILA DE CONEJO

Ingredientes:
 1.8kg de conejo fresco
6 o 7 echalotes picados
300 grs de repollo colorado
130 grs. de almendras fileteadas y tostadas
350 grs. de panceta ahumada
150 cm/3 de vino blanco seco
500 cm/3 de crema de leche
2 u. remolachas


Preparado:
1.- Trozar el conejo y sal pimentar. Cortar una brunoise con las
  remolachas y llevar a punto de hervor.

2.- Sellar el conejo y retirar

3.- Desgrasar el recipiente del Pto. 2 anadirle los echalotes y la
  panceta en bastoncitos; dejar a fuego medio hasta que este
  practicamente desgrasada la panceta

4.- Eliminar el exedente de materia grasa y desglasar con el vino,
  dejar reducir.

5.- Incorporar el repollo cortado en Juliana, saltear.

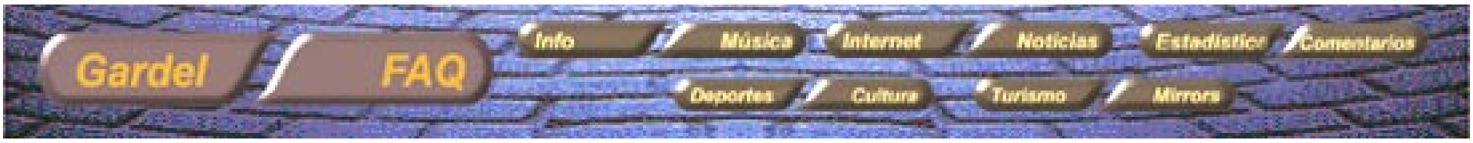
6.- Incorporara la crema, el jugo de las remolachas "reducido",
  incorporara el conejo y dejar hervir suavemente por un tiempo de
```

35 minutos.

7.- Espolborear con las almendras antes de servir.

Enviado por Guido Schuldberg (guidoschuldberg@yahoo.com)

Receta anterior: **LICUADO DE BANANAS**
Próxima Receta: **LOCRO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LOCRO

```
LOCRO

Ingredientes para 8 personas:

- 2 tazas de maiz pelado blanco
- 1/2 kilo de carne trozada
- 3 chorizos colorados
- 100 g de panceta ahumada
- 1 patita de chancho y cueritos
- 100 g de tripa gorda
- 200 g de mondongo cortado
- 1/2 kg de zapallo
- 4 puerros
- 4 cebollas de verdeo
- 2 cucharadas de pimenton dulce
- 2 cucharadas de comino en grano
- 1 cucharada de grasa de pella

Preparacion:

Remojar el maiz por una noche, escurrir y hervir con abundante agua
junto con la patita y los cueritos de cerdo cortados en tiritas,
durante 1 hora. Agregar las demas carnes y achuras cortadas en
trozos; dejar hervir 10 m y espumar. Agregar luego las verduras
picadas y cocinar por 1 hora mas hasta que este todo cocido y bien
espeso. Aparte, freir la cebolla de verdeo picada fina en la grasa y
agregar la grasita colorada (ver mas abajo). Rehogar unos instantes
y
an~adir la grasita colorada con la cebolla de verdeo en cada una de
las cazuelas donde se sirve el locro.
```

```
Grasita colorada:

Freir el pimenton hasta que deje todo su color en la grasa, sin
quemarse. Sacar la sarten del fuego y echarle un chorrito de agua
fria. El pimenton precipita en al fondo y se lo saca con una
cuchara,
este es la "grasita colorada".
```

Receta anterior: **LILA DE CONEJO**
Próxima Receta: **LOCRO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LOCRO

LOCRO

Se lava y se pone en remojo, durante varias horas, un kilo de maiz blanco
pisado. Aparte se pone en una cacerola grande, agua hasta mas de la
mitad, se la echa el maiz y la sal y se deja cocer, revolviendolo un poco
hasta que se ablande, si se seca, se le van poniendo agua caliente; se le
agrega carne de pecho cortada en pedacitos, chorizos, carne salada, pata
de vaca, tripas, pequenios trozos de mondongo, tocino, zapallo, repollo y
la verdura que se quiera; se deja cocer revolviendolo de vez en cuando,
se espuma, se le ca echando agua caliente y se deja cocer haste que se
espese. Aparte se pone a calentar en una sarten tres cucharadas de
grasa, se le agrega dos cebollas picadas, dos tomates, dos ajies, perejil
y sal, estando todo frito, se le pone pimienta, comino y bastante
pimenton, de esta fritura se pone una cucharada en el locro y se
revuelve.

Para servirlo, se pone en la sopera el maiz con el caldo, se le echa la
mitad de la fritura y revuelve. El resto del locro se pone en una fuente
playa, se le aniande mas fritura y se sirve en la mesa separadamente. Se

puede hacer igual de trigo anchuelo, teniendolo menos tiempo en remojo.

LOCRO CORDOBES "Perico Vicente"

Pongase a remojar varias horas igual cantidad de maiz pisado y porotos
blancos chicos. Se ponen a cocer en bastante agua y sal, y cuando han
hervido lo suficiente, se le echa un pollo grande o gallina despresado,
dejandolo que hierva hasta que se ablande, y se concluye, lo mismo que
el locro de carne, haciendo la fritura aparte.

(de *La Cocinera Criolla y otras cocinas, por Marta* 38th Edition;
1989: Editorial Distal-Sainte Claire)

Receta anterior: **LOCRO**
Próxima Receta: **LOCRO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

LOCRO

```
LOCRO

Ingredientes

4 a 5 horas de coccion.
1/2 taza de maiz pelado. 1/4 o menos de porotos. 150gr de repollo.
1kg. de zapallo (bueno y no dulce) cocinado y luego descascarado.
2 tomates maduros. 1 pimiento grande.
1 cebolla en cabeza mediana. 3/4 de alguna carne para picar en
daditos. 1/2
kilo de tripa gorda (si encuetran avisenme cbdl!), bien limpia y
cortada en
anillitos. 2 chorizos espan~oles o colorados.
cebolla verde, aji molido, no muy picante.

                 : - )~ ;-)~ :-()  :-)

La noche anterior, dejar en remojo el maiz y poroto(nadie dijo poto!
ojo).
Por la man~ana colocarlo en recipiente bien grande. El agua debe
agregarse
toda de una sola vez . NO de a poquito (Les gusto la pelicula "Como
Agua
para Chocolate? a mi tambien !)
Empezar a hervir.
Aparte dar un hervor a las tripas (no dice con q' substituirlas,
sorry)
Luego tirar el agua e incorparar al maiz. Agregar el resto de
carnes, todo
cortado en trocitos + bien chicosy la verdura bien picada. MENOS la
```

cebolla
verde.
Agregar zapallo bien pisado (con tenedor bestias, no con las patas!)
Remover con cuidad pero seguido OJO que se puede pegar.!
Salar a gusto
Cocinar a fuego intermedio (o mediano)
Agregar el aji molido a gusto (no el de la mala palabra excepto los hermanos
mejicanos)
Ahora la cebolla verde en cada plato (optativo) como rociadito.
El locro esta listo cuando esta todo bien cocido y es fiesta patria!!!
No debe quedar muy espeso pues parecera que estan tragando un oso de peluche.< (dice la Cachi no yo)>

Receta anterior: **LOCRO**
Próxima Receta: **LOCRO (DOÑA PETRONA)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

LOCRO (DOÑA PETRONA)

```
We have an argentine cookbook (Don~a Petrona, which is in spanish)
and
there are 4 recipes for Locro in it. There were 3 recipes for corn,
and one for wheat. We are going to translate one for corn. First let
me say, that this is NOT like an american cookbook. You should be
able to tell that right away from the quantities (which are non
existant). Everthing should be to taste. ingredients...

some ears of corn
water
salt
one Kilo of soup meat
a few pieces of pumpkin
sweet potatoes or yams
potatos
carrots
greace
onion
a red pepper

Prepare a few ears of corn, clean them well and remove beard, cut
the
grains off with a knife, scrape the corns well. Put a pot of water
(half filled) to heat. Add corn kernels. Let it boil for a moment.
Add the soup meat (*you can use chuck if you want*) cut in pieces,
and
salt. Let it boil on a slow heat for half an hour. Add a few pices
of pumpkin, sweet potatoes, potatoes, carrots and let it boil slowly
till everything is cooked and thickened. Fry the onion and red
pepper
```

```
in the grease (*in this health consious world, oil, pam or crisco
would be fine*). When serving, add the fried onions and peppers to
the soup bowl.

Anything with a "*" is a note from me, not from the cookbook.
paradox@dorsai.org P.S> my g/f says her mom makes it but she sautees
the vegetables first (including fresh garlic and parsley).
```

Receta anterior: **LOCRO**
Próxima Receta: **LOCRO AMONA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

LOCRO AMONA

```
LOCRO AMONA

Ingredientes:
- ¼ (Un Cuarto) Kg. Maiz
- 4 lt. Agua
? 250 grs. Porotos
? 1 cda. Sal

Preparado:
  Lavar bien el maiz y ponerlo a remojar en el agua; al día
siguiente
se pone a cocinar a fuego despacio, agregándole los porotos, tambien
remojados de antemano, y la sal. Cuando este ya casi cocinado se le
agregan todos los ingredientes q lleva el locro de maiz, menos
carne,
chorizos, tripa ni panceta, y usando el mismo procedimiento q para
este locro. Como no lleva carne es apropiado para la cuaresma.
Agregar mas agua de ser necesario.

Enviado por Matilde Remorino (matu17@hotmail.com)
```

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LOCRO CORDILLERANO

```
LOCRO CORDILLERANO

Ingredientes:
 (para unas 16 personas)
- 600 gr. de maíz pelado blanco
- 500 gr. de porotos
- 400 gr. de garbanzos
- 1/2 kilo de carne
- 4 chorizos colorados
- 600 gr. de panceta
- cueritos de chancho
- 500 gr. de tripa gorda
- 600 gr. de mondongo
- 4 papas
- 1 zapallo mediano
- 1 cebolla
- 1/2 morrón
- 4 cabezas de ajo
- 1 puerros
- 5 cebollas de verdeo
- 2 cucharadas de pimentón
- 2 cucharadas de comino
- 1/2 cucharada de ají
- 4 caldos de carne
- sal y pimienta a gusto
- grasa o aceite para freír


Preparado:
  Remojar la noche anterior los porotos, los garbanzos y el
```

maíz separadamente. Colocar en una olla a hervir en caldo a fuego fuerte el maíz y los garbanzos.

Luego de 1/2 hora, agregar los cueritos de cerdo cortados en tiritas, y hervir durante 1/2 hora más.

Agregar ahora pequeñas tiras de mondongo y panceta, y hervir 1 hora.

Mientras tanto se hierve por separado la tripa gorda durante 1 hora aprox. y luego se la corta en anillos.

Ahora se la agrega a la preparación principal, junto con los porotos, la carne cortada en daditos y los chorizos, y se cocina 1 hora más.

Agregar las papas y el zapallo, y continuar la cocción 1 hora más.

Tratar de ir siempre manteniendo la cocción con agua ya hervida.

Aparte se pone a calentar en una sartén grasa o aceite, se le agrega cebolla, morrón, ajo, cebolla de verdeo, puerros, todo bien picado. Estando todo frito, se le pone ají, comino, pimentón, pimienta y sal a gusto y se termina de freír. Esta fritura se la agrega la mitad en el locro un momento antes de terminar la cocción y el resto se sirve a gusto en cada porción.

Enviado por Gabriel Holtz (egh@fronteradigital.net.ar)

Receta anterior: **LOCRO AMONA**
Próxima Receta: **LOCRO CRIOLLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

LOCRO CRIOLLO

```
LOCRO CRIOLLO

Ingredientes:
 RECETA DE LOCRO.
INGREDIENTES:
1 Kg mamz blanco partido
1 Kg de porotos blancos
1/2 Kg carne de cerdo
200 g de panceta
1/2 Kg de carne de ternera
3 chorizos comunes
2 chorizos espaqoles
1 Kg asado de tira
1/4 Kg zanahorias
1/4 Kg de zapallo
1 cucharada de pimentsn
1 cucharada de pimienta
1/4 Kg de papas
1/4 Kg de batatas
1/2 Kg de repollo

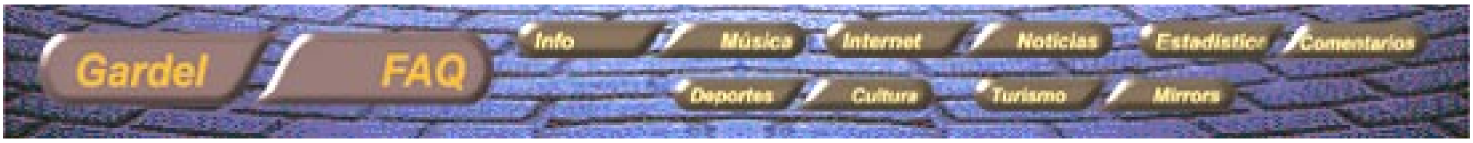
INGREDIENTES PARA LA SALSA:
1 taza de aceite de oliva
sal
1 cabeza de ajo
1 cucharada de pimentsn
1 cucharada de aji molido

VARIOS: cebolla de verdeo picada.
```

PREPARACION
Poner a remojar la noche anterior medio kg de mamz y medio kg de
porotos en bastante agua. En esa misma agua, al dma siguiente, poner
a hervir, junto con los porotos y el mamz, los chorizos enteros, pues
se cortan en trozos al servir, la panceta cortada, la carne de vaca
cortada en daditos, las costillas de cerdo. No se echa sal, salvo que
al final haga falta. Debe hervir unas diez horas o hasta que espese,
mezclando con cu-chara de madera para que deshaga el poroto y no se
pe-gue en el fondo. A las siete horas de hervir agregar el mamz
blanco y los porotos restantes (tambien remojados), las verduras
cortadas en dados y la cucharada de pi-mentsn. Para la salsa machacar
el ajo pelado, agregar el aceite, pimienta, aji molido, sal y pimentsn
(debe quedar bien picante). Servir con cebolla de verdeo picada.

Enviado por Familia Rimoldi (rrimoldi@netvek.com.ar)

Receta anterior: **LOCRO CORDILLERANO**
Próxima Receta: **LOCRO DEL TORRES**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

LOCRO DEL TORRES

```
LOCRO DEL TORRES

Ingredientes:
 Ingredientes (para 6/8 personas)

Maíz blanco                     1 kilo
Carne vacuna    ¾ kilo (la falda anda muy bien)
Chorizos colorados              2
Chinchulines    ½ kilo (imprescindible)
Carne de cerdo  ½ kilo (la que se consiga, barata)
Zapallo                 1 kilo
Repollo         ½ (si es grande, si no uno pequeño entero)
Batata                          4/5 medianas
Cebolla                 ¾ kilo
Pimentón dulce
Pimentón picante
Aceite
Sal

Preparado:
Para no tener que poner el maíz en remojo desde la noche anterior,
colocarlo directamente en una cacerola bien grande, cubrirlo de
agua y
poner a fuego fuerte hasta que hierva. Al hervir quitarle todo el
agua, volver a cubrirlo con agua fría y ponerlo a fuego fuerte de
nuevo hasta que hierva. A partir de allí bajar a fuego mínimo, salar
un poco y cocinar por lo menos una hora tapado. A medida que crece
el
maíz agregarle agua caliente (siempre tiene que estar cubierto).
Luego incorporar las carnes vacuna y de cerdo cortadas en cubitos
```

pequeños, los chorizos sin piel picados y los chinchus (esta es la parte verdaderamente chancha del asunto), con su juguito, cortados en
segmentos de 1 centímetro, y cocinar una hora y media más. A partir de allí agregarle, primero, el repollo picado (medio grueso). A los quince minutos agregar la batata en cubos medio grandes (tipo de 3 cms
de lado) y el zapallo en cubitos de 1 cm. Cocinar un rato más hasta completar unas cuatro horas en total. Mientras tanto hacer la fritanga: En una sartén o cacerolita freír apenas la cebolla picada bien fina en un poco de aceite. Es un ratito rápido pues debe quedar levemente cruda (no transparente). Agregarle bastante (tipo cucharada
sopera) pimentón dulce y pimentón picante, chile o putaparió a gusto (también se pueden preparar dos fritangas, una dulce y otra picante),
y bastante aceite.

Acotaciones importantes a tener en cuenta

·La cocción debe ser siempre a fuego mínimo, destapada y revolviendo de vez en cuando.

·Sobre las cuatro horas el maíz debe quedar blando, las carnes y el chichu bien tiernos. El repollo, casi deshecho. La batata bien tierna (J), y el zapallo totalmente deshecho. La consistencia general
debe ser entre espesa y caldosa (cuidar siempre el nivel de agua durante la cocción).

·No quitarle mucha grasa a las carnes. Aunque dé asquito, incorporar todo el juguito de los chinchus.

·Yo no le pongo ningún condimento, excepto sal.

·Servir en cazuelitas o platos hondos el locro y aparte las fritangas
para que cada comensal se sirva a gusto (el locro, aún sin ninguna fritanga, debe quedar muy sabroso).

·En la fritanga la cebolla no debe quedar reblandecida, debe llevar bastante aceite (preferiblemente de oliva) y pimentón (ir comprobándolo pues el exceso de pimentón dulce lo vuelve amargo), y debe estar frío al servir.

·La cacerola debe ser bien grande pues el maíz duplica su tamaño, y

deben entrar todos los ingredientes.

Bueno, pues nada. Se sugiere regar con abundante vino tinto de buen cuerpo, tipo cabernet suavignon y acompañar con pan casero. Voilá, i bon profit!!!!

Enviado por Eduardo Esteban Torres (eduesto@mixmail.com)

Receta anterior: **LOCRO CRIOLLO**
Próxima Receta: **LOCRO PATAGONICO PARA 200 DE ROBERTO AYMALE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LOCRO PATAGONICO PARA 200 DE ROBERTO AYMALE

LOCRO PATAGONICO PARA 200 DE ROBERTO AYMALE

Ingredientes:
10 kgr. de maiz pisado
10 kgr. de trigo pisado
10 kgr de cebolla
5 kgr. de zanahoria
2 kgr. de morrones
1 zapallo grande colorado o amarillo
10 botellas de salsa de tomate casera
5 cabezas de ajo
5 kgr. de mondongo de cordero patagonico
25 tripas gordas de cordero patagonico
2 kgr. de panceta o cuerito de cerdo
9 kgr.de carne de cordero patagonico
6 kgr. de chorizo de jabalí (si no conseguís ponele chorizo colorado o longaniza seca)

condimentos para saborizar
-oregano
- laurel en hoja
-perejil
-sal (250 gr.)
-pimenton dulce
-aji molido (250 gr.)

no olvidarse de vino fino de la zona fría, si es tino mejor para ir acompañando al cocinero

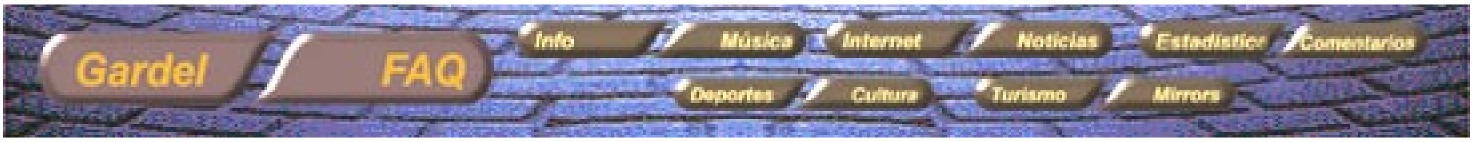
Preparado:
  preparación:
remojar el maiz, el trigo y los porotos durante toda la noche, si los
porotos son secos hervirlos en agua sin sal para que no se endurezcan.
Cuando están casi tiernos agregar el zapallo troceado, el cordero
troceado, el mondongo y las tripas gordas troceadas, los chorizos
enteros y aderezar con sal y pimienta y continuar con el hervor hasta
que este especito y a punto. Por separado rehogar las zanahorias, los
morrones con el ajo en aceite bien caliente. Luego incorporar la
salsa y lo rehogado al resto de lo ingredientes, mantener caliente
saborizando con los condimentos restantes a gusto.

Recordar que la fiesta es grande, pero el locro es uno de los
alimentos que es mucho más sabroso al día siguiente calentado, por eso
decirle a los amigos que se traigan una cacerolita, porque en la
patagonia no somos ricos pero tampoco egoístas y siempre sobre algo.

a disfrutar

Enviado por roberto aymale (roaymale@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **LOCRO DEL TORRES**
Próxima Receta: **LOCRO TUCUMANO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LOCRO TUCUMANO

```
Ahora Locro Tucumano
   Lo que lleva:
   Un kilo de maiz blanco partido. Un kilo de porotos de manteca.
   Un kilo de mondongo limio. Un kilo de tripa gorda. Sal y
   pimineta a gusto. 2 rabos. Medio kilo de tapa de asado. 2
   patitas de cerdo. Uno o 2 chorizos colorados. 250 gramos de
   panceta salada con mucha carne y poca grasa. 2 kilos de
   zapallo criollo, el de cascara gris y pulpa bien amarilla.
   Comino recien molido a gusto.

   Lo que lleva la salsita:
   Una cebolla de verdeo, parte verde. Una cucharada de aji
   molido. Sal y pimienta. 3 cucharadas de aceite.

   Como se hace: Lavar el maiz y los porotos. Limiar y cortar en
   tiras el mondongo y la tripa en rodajitas. Colocar todo en una
   cacerola con 4 litros de agua y cocinar a fuego fuerte 4 horas,
   revolviendo cada tanto. A la hora de coccion agregar los rabos
   cortados en trozos, la tapa de asado en cubos grandes y las
   patitas en trozos chicos. Salar. Pinchar los chorizos y
   cocinarlos en otra olla con agua junto con la panceta 25
   minutos. Retirar, dejar enfriar y cortar los chorizos en
   rodajas y la panceta en bastoncitos. Pelar el zapallo,
   cortarlo en trozos y hervirlo 30 minutos. Colarlo, pisarlo y
   mezclarlo con la panceta y el chorizo. Una vez que pasaron las
   4 horas de coccion del maiz, incorporar la mezcla de zapallo y
   cocinar 10 minutos mas. Mezclar, probar, salpimentar a gusto y
   agregar el comino recien molido. Se puede servir con una
   salsita aparte para que cada comensal condimente el locro a
   gusto: picar el verdeo, agregar el aji molido, salpimentar y
```

```
   cubrir con el aceite. Esta salsita se llama "aji frito o
   grasita ro ja", si se hace frita, claro. Si quiere ahorrar
   tiempo prepare el locro de esta otra manera: remojar 12 horas
   los porotos y darle apenas un hervor a todoas las carnes.
   Luego, partiendo de agua fria, cocinar todos los ingredientes
   juntos unas 2 horas.

PD: Pella es la grasa blanca de vaca para freir ! :)
```

Receta anterior: **LOCRO PATAGONICO PARA 200 DE ROBERTO AYMALE**
Próxima Receta: **LOMITO A LO HAWAI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LOMITO A LO HAWAI

```
LOMITO A LO HAWAI

Ingredientes:
 3 cuartos de kilo de lomito
3 rodajas de piña no muy madura
2 chiles dulces
1 cebolla grande
1 consome de res
Otros ingredientes:
salsa lizano costarricense
condimentos como pimienta, ajo en polvo, tomillo
sal
margarina 5 cucharas
aceite

Preparado:
1. lave bien la carne, esta puede ser en bistec; luego tome sal y la
adereza con la finanlidad de que la carne no pierda su sabor a la
hora
de cocinar.

2. Tome condimentos como los dichos anteriormente, y flote en la
carne, como si estubiera aderezando, mucho cuidado con no agregar
como
condimento y sal.

3. Corte los 2 chiles en tiras y la cebolla en rodajas.

4. Coloque la carne en un recipiente de mediano tamaqo, donde usted
pueda colocar toda, agrege los chiles y la cebolla, colocando los
```

bistec en una especie de piramide, con los chiles y la cebolla entre los bistec.

5. Agrege la salsa lizano costarricense, bañando cada bistec en la bandeja.

6. Prepare un consome en 3 cuartos de taza de agua caliente.

7. Agrege el consome bañando los bistec.

8. Corte las 3 rodajas de piña, preferiblemente un poco verde, le da mejor sabor, en tuquitos y los agrega en la bandeja, entre los bistec.
Mantenga en este estado durante unos 30 minutos.

9. Caliente su sarten electrico a 300 grados, con aceite- mazola- y margarina.

10. Caliente y derretida la margarina en el sarten, coloque la carne a como se encuentra en la bandeja, con todo el liquido que se ha generado, todo en conjunto, quedara como un estofado, donde la carne se debe estar dando vuelta para que no se recocine.

Por la estancia en el recipiente con piña, la carne puede estar lista
en unos 3 o 5 minutos, despues de este tiempo. baje el nivel del calor del sarten, para que no se recaliente y seque la salsa que se ha
generado. Con tres minutos bastara para un terminos cocido excelente.
Sirva unicamente el bistec con un arroz blanco con guisantes y champiqones. Es una comida liviana y deliciosa

Enviado por Ronald Fco. Vargas Quesada (vargasq@usa.net)

Receta anterior: **LOCRO TUCUMANO**
Próxima Receta: **LOMITOS DE CERDO CON LANGOSTINOS ESTILO INES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LOMITOS DE CERDO CON LANGOSTINOS ESTILO INES

LOMITOS DE CERDO CON LANGOSTINOS ESTILO INES

Ingredientes:
 Esta receta es original del Algarve (sur de Portugal y se llama a la
cataplana cambiamos las almejas originales por langostinos porque las
primeras en el pais son duras) Para 6 personas: 2 Lomitos de
cerdo,1/2 Kg de langostinos enteros (si estan muy caros pueden usarse
camarones),2 cebollas medianas picadas finas,1 vaso grande de vino
blanco seco aceite de oliva,sal perejil y pimienta

Preparado:
  Cortar los lomitos(solomillos) en cubos de 2 cm, dorarlos en el
aceite y retirarlos. En el mismo aceite rehogar la cebolla y cuando
este transparente agregar el vino blanco a fuego lento dejar 10
minutos y agregar los lomitos y salpimentar.Tras 10 minutos mas
(cuando perdis la acidez el vino) agregar por arriba los langostinos y
el perejil. Tapar la olla durante 3 minutos llevar a la mesa y servir
acompañado de arroz blanco o papa hervida.

Enviado por Ines Conill (hsala@janssen.com.ar)

Receta anterior: **LOMITO A LO HAWAI**
Próxima Receta: **LOMO A LA PIMIENTA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LOMO A LA PIMIENTA

LOMO A LA PIMIENTA

Ingredientes:
1 LOMO
1 CUCHARADA SOPERA DE PIMIENTAS DE DISTINTOS TIPOS, EN GRANO
1 POTE DE CREMA DE LECHE
SAL A GUSTO
1 CUCHARADA SOPERA DE ACEITE DE OLIVA
50 GR. DE MANTECA

Preparado:
Desgrasar el lomo y cortarlo en medallones de 1cm de ancho. Moler en el mortero los granos de pimienta, o a traves de un palo de amasar.
Salar los medallones y espolvorearlos con la pimienta molida, presionando para que quede adherida. calentar en una sarten la manteca y el aceite, agragar los medallones de lomo y cocinar de ambos
lados para que la carne se selle. Agregar el pote de crema, y bajar el fuego, coinando al minimo hasta su coccion y raspando el fondo de la sarten con una cuchara. Servir acompañado de papas fritas o en pure.

Enviado por SANDRA PAMATER (revistashopping@arnet.com.ar)

Receta anterior: **LOMITOS DE CERDO CON LANGOSTINOS ESTILO INES**
Próxima Receta: **LOMO AL DISCO**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LOMO AL DISCO

```
LOMO AL DISCO

Ingredientes:
 2 lomos de ternera
 4 cebollas
 l pimiento rojo
 2 litros de vino blanco (tetra si!)
 2 sobrecitos o cubos de caldo de carne
 5 cucharadas oregano
 1 cucharada pimienta blanca en grano
 4 hojas de laurel
 1/2 ajo
  sal parrillera
  pimienta molida
  aceite de oliva
 2 cucharadas de fecula de maiz disueltas en agua o vino.

Preparado:
- En el disco caliente verter cantidad moderada de aceite de oliva.

- Sellar prolijamente los lomos enteros y luego retirarlos

- Rehogar los deintes de ajo machacados y antes de que se doren
agregar la cebolla cortada en cuadraditos.

- Cuando tramsparente la cebolla agregar el pimiento cortado en
juliana de 3 a 4 cm de largo y seguir rhogando un momento sin que se
dore la cebolla.

- Introducir los lomos salpimentados y verter los dos litros de vino
```

```
mas los caldos. Agregar el oregano,las hojas de laurel y la pimienta
en granos. Durante el proceso de coccion reponer agua si es
necesario
de modo de mantener un fondo liquido no muy aguachento.

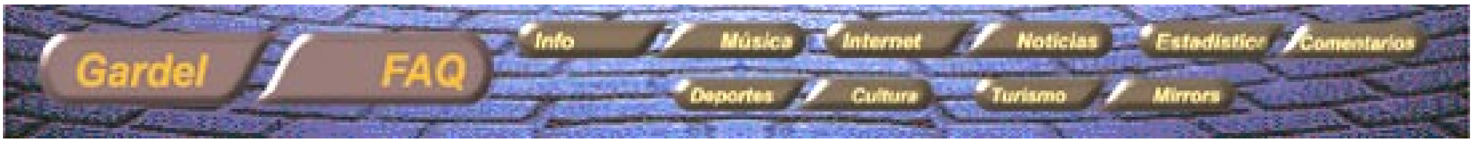
- Cuando se estima haber alcanzado el punto cercano a la coccion
preferida (lo prefiero jugoso) verificarlo cortando uno de los lomos
al medio. Proceder a cortar el lomo en tajadas de 2 cm de espesorar
reincorporandolas a la coccion.

- Luego de 3 o cuatro minutos agregar la fecula de maiz disuelta en
agua o vino y seguir la coccion hasta que espese la salsa.

- Servir acompanado con papa natural con camisa, sin ella, pure de
papas o papas fritas,...y me cuentan. Reconozco a Pompi y Gildo que
en ese orden me trasmitieron la receta.

Enviado por RAUL CAMPRA (campras@yahoo.com)
```

Receta anterior: **LOMO A LA PIMIENTA**
Próxima Receta: **LOMO AL VINO TINTO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LOMO AL VINO TINTO

```
LOMO AL VINO TINTO

Ingredientes:
 (4 personas)
1/2 kg. lomo o colita de cuadril
1 cebolla
2 vasos de vino tinto
2 cucharadas de harina o maizena
estragsn a gusto
sal
aceite

Preparado:
Cortar la cebolla y dorarla en una cacerola, sellar la carne
previamente cortada en pequeñas porciones. Una vez sellados todos
los
trozos de carne, agregar un vaso de vino tinto, el estragsn y luego
echar las cucharadas de harina para que ligue la salsa, seguir
cocinando a fuego lento y echar el vaso de vino restante. Se puede
acompañar con papas a la crema, arroz o pure de papas

Enviado por Ezequiel Naveyra (eznaveyra@satlink.com.ar)
```

Receta anterior: **LOMO AL DISCO**
Próxima Receta: **LOMO CUBETEADO CON CALAMARES**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

LOMO CUBETEADO CON CALAMARES

```
LOMO CUBETEADO CON CALAMARES

Ingredientes:
 Un buen trozo de lomo de ternera.
Una cebolla grande.
Una lata de calamar en aceite.
Aceite de oliva.
un vasito de vino blanco
sal,
pimienta,
azafran,
perejil,
pimenton y aji molido a gusto.



Preparado:
rehogar la cebolla hasta que este transparente con el aceite de
oliva
en la sarten. cortar el lomo en dos trozos y dorarlos por fuera
(toda
la vuelta). agregar los calamares y saltear todo unos minutos.
agregar el vino, condimentar y bajar el fuego a minimo. dejar
cocinar
la carne con la sarten tapada unos minutos.

sacar la tapa para que evapore un poco de liquido y servir el lomo
con
la salsa por encima y por el costado. acompañar con un pure de papa
o
zapallo bien cremoso y suave.
```

Enviado por Luis Gordillo (luiggig@hotmail.com)

Receta anterior: **LOMO AL VINO TINTO**
Próxima Receta: **LOMO DE CERDO A LA NELSON**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

LOMO DE CERDO A LA NELSON

LOMO DE CERDO A LA NELSON

Ingredientes:
Para 2 personas
1 Lomito de cerdo de 1 Kg.
Harina
1/2 taza de Aceite de Oliva
Zanahoria, Apio, Cebolla. 150 grs. cada uno.
6 dientes de Ajo
6 hojas de Laurel
Pimienta, Pimentón
6 Tomates Peritas Pelados

Preparado:
Se pican fino el apio,la zanahoria y la cebolla.
Se fritan en sarten con el aceite de Oliva.
Se corta el Lomo de Cerdo en rodajas de 1 cm.
Se condimentan a gusto.
Se los pasa por la harina (muy poco).
Se los pone en sarten y se doran.
Se agregan los ajos, el laurel y los tomates.
Se sirve sin revolver.
Esta permitido pasarle pan a la fuente.

Enviado por HERNANDEZ Nelson Oscar (nelsonoh@hotmail.com)

Receta anterior: **LOMO CUBETEADO CON CALAMARES**
Próxima Receta: **LOMO DE CERDO CON SALSA DE NARANJA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LOMO DE CERDO CON SALSA DE NARANJA

LOMO DE CERDO CON SALSA DE NARANJA

Ingredientes:
2 kilos de lomo de cerdo
zumo de 2 kilos de naranjas
vino de jerez o vino blanco
sal, pimienta, arina de maiz, aceite de oliva

Preparado:
colocar el lomo en una fuente de horno, rociar con el zumo, el jerez, medio vaso de aceite de oliva, añadir la sal y la pimienta. Introducir en el horno a 200 grados durante una hora. Extraer una taza de caldo y mezclar con dos cucharadas de harina de maiz, ese contenido se añade de nuevo a la fuente. 15 s 20 minutos mas y a triunfar. Como guarnicion unos pimientos asados. Exquisito

Enviado por Juan Andris Pastor (lourine@tecnosofi.com)

Receta anterior: **LOMO DE CERDO A LA NELSON**
Próxima Receta: **LOMO EN BAGUETTE.**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

LOMO EN BAGUETTE.

```
LOMO EN BAGUETTE.

Ingredientes:
- 1 bife de lomo.
- 1 baguette.
- 1 hoja de lechuga.
- 1 rodaja de tomate.
- Cebolla.
- Sal fina.
- Mayonesa.
- Ketchup o mostaza (a elección).

Preparado:
  Salar el bife. Poner a calentar la plancha al fuego y una vez
caliente, poner el bife a cocinar. Cortar un trozo de baguette del
tamaño del bife y partirlo por el medio de forma que queden dos
tapas.
Condimentar ambas tapas del lado de la miga con mayonesa y ketchup o
mostaza. Una vez cocido el bife de un lado, dar vuelta y cocinar del
otro lado. Cuando esté cocido de ambos lados retirar de la plancha y
colocarlo sobre una de las tapas de la baguette y agregar encima la
hoja de lechuga (previamente lavada, secada y salada). Luego el
tomate (también lavado, secado y salado), y la cebolla (ídem), que
puede ir en rodajas o picada. Finalmente agregar la otra tapa.

Nota: También se puede combinar con queso, jamón, huevo y pepinos.

Enviado por Gabriela González Bruno (sweetcandy@terra.com.ar)
```

Receta anterior: **LOMO DE CERDO CON SALSA DE NARANJA**
Próxima Receta: **LOMO MECHADO DE LA PATAGONIA (LA VERSION DE QUIQUE)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LOMO MECHADO DE LA PATAGONIA (LA VERSION DE QUIQUE)

LOMO MECHADO DE LA PATAGONIA (LA VERSION DE QUIQUE)

Ingredientes:
1-2 lomo (s) preferentemente de carne de caza (ciervo) o vacuno.
Panceta cortada en dados (150-200gs.)
Dientes de ajo - 1-2 cabeza (s) por cada lomo

Preparado:
La preparacion es sencilla pero toma tiempo y se sujiere paciencia.
Se puede preparar a la tarde para comer a la noche o, de un dia para otro. La receta esta en la familia que llego a principios del siglo pasado a Comodoro. Como es una preparacion DE CAMPO, puede aprovecharse durante varios dias luego de su coccion. Pinchar el lomo
con un cuchillo angosto a distintas profundidades unas 20-30 veces. Insertar los dientes de ajo y los cubitos de panceta sin mezclarlos (en distintos agujeros). Cocinar en horno a fuego muy lento (minimo posible) durante 3-4 hs, sin buscar dorar. Agregar agua o caldo de carne sobre la carne cada tanto para evitar la desecacion. Dejar reposar. Una media hora antes de consumirlo, encender el horno hasta lograr alta temperatura. Poner la carne al horno durante unos 15 minutos. Se logra un borde rojizo dorado muy sabroso y un interior blando y perfectamente cocido. Sirvase con un generoso vino tinto!!!!!

Enviado por Enrique Chiapello (echiapello@hotmail.com)

Receta anterior: **LOMO EN BAGUETTE.**
Próxima Receta: **LOMOS POR AMOR A CLAUDIA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

LOMOS POR AMOR A CLAUDIA

LOMOS POR AMOR A CLAUDIA

Ingredientes para 4 personas (tiempo total de preparacion 30 min).

4 tacos de lomo de 200 gramos. c/u, desgrasados y sin el tegumento lateral
250 gramos de tocino salado cortado en lonchas finas.
100 gramos de cebolla blanca picada
150 gramos de cebolla de verdeo picada
350 gramos de champignons frescos medianos.
400 gramos Chauchas (judias) verdes precocidas, en caldo de choclo/ verduras.
500 cc de vino tinto
agua mineral por si la salsa se espesa demasiado.
aceite de oliva cantidad suficiente
manteca una cuchara de sopa.
especias (cilandro, cardamomo, enebro en ballas) una cuchara de te de c/u.
sal y pimienta a gusto.
Fecula de maiz 1 cuchara de sopa
Perifollo para decorar.
100 gramos de crema de leche natural

Preparado:

Los lomos: salpimiintelos y luego los enrolla en las lonchas de tocino, retenga el tocino alrededor del lomo utilizando palillos mondadientes. En una sarten alta, derrita la manteca, agregue cantidad suficiente de aceite de oliva y a fuego fuerte selle los lomos para que no pierdan sus jugos, luego baje el fuego hasta

cocinarlos al punto deseado.(Le recomiendo jugosos pues es la unica forma de comerlos.). reserve el fondo de coccion de los lomos.

Salsa: En una olla mediana vierta cantidad suficiente de aceite de oliva y salte primero la cebolla de verdeo hasta que quede tierna, luego agregue la cebolla blanca, cuando todas esten tirmino cristal, agregue los champignons, el vino tinto y las especias y cocine a fuego medio. (debe evaporar el vino). Utilice su criterio para espesar con la fecula de maiz (dilzyala previamente en agua fria para
que no haga grumos), cuando la salsa este lista, apague el fuego. 10 min antes de servir encender a fuego minimo, agregar la crema de leche
y el fondo de coccion de los lomos, revolver y dejar reposar.

Guarnicion: Cocine en caldo de choclo/verduras, las chauchas precocidas hasta que tomen la temperatura deseada (1er hervor).

Montado del Plato: con una cuchara de salsa, coloque en el medio del plato un centro de salsa, arriba de el, monte la porcion de lomo, (previo quitado de los palillos mondadientes). Ahora agregue una buena cucharada de salsa con los champignons por encima del lomo, y ponga la guarnicion de las chauchas escurridas, en el costado derecho.
Adorne con perifollo y sirva.

Enviado por mario javier munuce (munuce@dsmdnet.com)

Receta anterior: **LOMO MECHADO DE LA PATAGONIA (LA VERSION DE QUIQUE)**
Próxima Receta: **MACARRON CON LECHE (RECETA DE LOS MC INTOSH)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MACARRON CON LECHE (RECETA DE LOS MC INTOSH)

```
MACARRON CON LECHE (RECETA DE LOS MC INTOSH)

Ingredientes:
400 gms de macarrones (mostacholes)
1 cucharada de margarina
1 paquete de queso rrallado
1 litro de leche
2 huevos
3/4 de queso (para fundir, evitar el chanco que queda un tanto
amargo)

Preparado:
  Se mezclan la leche, la margarina, los huevos, y el queso para
  fundir en la juguera, en una fuente se echan los macarrones
  (mostacholis) se vacia el vaso de la juguera en la fuente, se mete
  al horno por 30 minutos a fuego suave, luego se saca del horno y
se
  le hecha el queso rallado encima y se pone al horno por 5 minutos
  hasta que dore, se puede servir caliente ofrío.


Enviado por Alexander Mc Intosh (ajmm@hotmail.com)
```

Receta anterior: **LOMOS POR AMOR A CLAUDIA**
Próxima Receta: **MACARRONES A LO ESTUDIANTE**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MACARRONES A LO ESTUDIANTE

```
MACARRONES A LO ESTUDIANTE

Ingredientes:
1 bolsa entera de Macarrones
1 latita de atún en aceite vegetal
1 lechuga
1 latita de maiz
Jamón york
1 latita de pimiento morrón
Rodaja de limón

Preparado:
Es muy fácil. Es para aquellos como yo que no se le
de muy bien la cocina.

Pondremos en una cazuela agua a hervir. Le añadiremos
un poquito de sal, unas rodajas de limón y una pizca
de avecrem. Una vez rompa el agua a hervir añadiremos
todos los macarrones.

En un gran bol iremos añadiendo el atún (se le quita
el aceite), la lechuga (picada en pequeños trocitos),
el maiz, jamón york cortadito en cuadraditos y
pimiento morrón cortado a tiritas pequeñas. Remover
todo esto para que se mezclen bien los sabores.

Una vez cocidos los macarrones los añadimos al bol con
todos los condimentos. Una vez removido todo muy bien
se puede aliñar con aceite, sal y vinagre; o bien
echarle una buena cantidad de mayonesa o salsa rosa.
```

```
Enviado por Jacinto Viera (onde_andaran@hotmail.com)
```

Receta anterior: **MACARRON CON LECHE (RECETA DE LOS MC INTOSH)**
Próxima Receta: **MACHACADO CON HUEVO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MACHACADO CON HUEVO

```
MACHACADO CON HUEVO

Ingredientes:
 2. huevos
100 gramos de carne seca
1/4 de cebolla picada
3. chiles serranos
1.tomate picado
aceite y sal al gusto

Monterrey N.L. Mexico

Preparado:
freir la cebolla y el chile picado por espacio de 3 minutos y
agregar
 la carne seca hasta dorar,despues agregar los huevos y el tomate aol
ultimo y cocinar por espacio de 3 minutos,excelentemente picoso
recomendacion comer con tortillas de harina recien hechas

Enviado por Hortensia Leal Escamilla (mleal @sun1.ur.mx)
```

Receta anterior: **MACARRONES A LO ESTUDIANTE**
Próxima Receta: **MAGDALENAS**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MAGDALENAS

MAGDALENAS

Ingredientes:
MANTECA : 75 GR
AZUCAR : 225 GR
HUEVOS : 2
ESCENCIA DE VAINILLA : 2 CUCHARADAS
LECHE : 125 CC
HARINA LEUDANTE: 330 GR
PIROTINES : CANTIDAD NECESARIA

Preparado:

Colocar primero la manteca y el azucar y batir hasta formar una pasta
homogenea, luego añadir los huevos de a uno, y el vainillin. Batir bien y colocarle de a poco la leche. Por ultimo echarle la harina tamizada y batir con una espatula. Luego colocar la preparación en los pirotines necesarios sin sobrepasarse de la mitad del pirotin, porque leuda.

Enviado por MARIA INES FERNANDEZ (mariaines35@hotmail.com)

Receta anterior: **MACHACADO CON HUEVO**
Próxima Receta: **MANJAR DE LA VIDA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MANJAR DE LA VIDA

```
MANJAR DE LA VIDA

Ingredientes:
1 lata de leche condensada
1 lata de crema de leche
1 tasa de sumo de maracuyá
1 paquete de galletas doradas


Preparado:
  colocamos todos los ingredientes a esepción de las galletas en la
licuadora y batimos hasta formar una crema homogénea y reservamos.
En
un molde refractario colocamos parte del batido y sobre este hacemos
un tapete de galletas y seguidamente agregamos nuevamente parte del
batido, esto se repite hasta quedar en la parte de encima totalmente
cubierto por la crema batida. terminada este proceso lo llevamos al
congelador de la nevera y cuando esté bien compacto o duro servimos
en
platico como torta helada. Me recordarán si lo hacen es maravilloso

Enviado por Jaime Rodríguez (jarg_17_4@hotmail.com)
```

Receta anterior: **MAGDALENAS**
Próxima Receta: **MARINERAS.**
[Volver al índice de Recetas]

MARINERAS.

MARINERAS.

Ingredientes:
Para 4 personas.

- 1/2 kg. de nalga cortada para milanesas.
- sal fina.
- harina.
- 2 huevos.
- leche.
- perejil.
- 2 dientes de ajo.
- orégano.
- aceite.

Preparado:
Sacar bien la grasa a la carne. Cortar en dos las milanesas grandes y aplastar con martillo las gruesas. Salarlas de ambos lados.
Colocar en un plato hondo un poco de harina. En otro plato hondo poner los huevos y salarlos antes de batirlos. Ni bien batidos los huevos agregar un chorrito de leche para aumentar su volumen y mezclar. Picar el perejil y los dientes de ajo. Mezclarlos bien y agregarlos a los huevos. Agregar también el orégano. Mezclar todo bien. Pasar de a una las milanesas por el huevo, luego por la harina,
nuevamente por el huevo, y otra vez más por la harina, cuidando de cubrir las milanesas bien de harina cada vez. Lo mismo con el huevo.
Poner un poco de aceite en una sartén y cuando esté caliente,

comenzar
a freír las milanesas de a una. Una vez cocidas de un lado, darlas vuelta y dejar freír del otro lado. Retirar del fuego dejando que se escurran bien.

Se pueden acompañar con ensaladas, puré de papas, papas fritas, huevos
fritos, o la guarnición que gusten.

Enviado por Gabriela González Bruno (sweetcandy@terra.com.ar)

Receta anterior: **MANJAR DE LA VIDA**
Próxima Receta: **MARLIN EN ESCABECHE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MARLIN EN ESCABECHE

```
MARLIN EN ESCABECHE

Ingredientes:
 1kg de marlin,
 1 repollo,
 2 cebollas,
 5 zanahorias,
 1 pure de tomate,
 chile al gusto y caldo de chiles jalapeños,
 sal y pimienta al gusto

Preparado:
  se pone a freir el repollo las cebollas las zanahorias despues se
  incorpora junto con el marlin que tambien se pone a freir se
agrega
  el pure de tomate y se le pone en caldo de chiles jalapeños y
chile
  al gusto se bate todo y se le agrega el pure y se de ja todo por 2
  minutos a herbir y se sigue batiendo y se cir be con arroz blanco.

Enviado por ingrid sanchez (piolina_mzt@hotmail.COM)
```

Receta anterior: **MARINERAS.**
Próxima Receta: **MARQUISE DE CHOCO A LA MALU**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MARQUISE DE CHOCO A LA MALU

```
MARQUISE DE CHOCO A LA MALU

Ingredientes:
Brownie:
150 grs. de chocolate Aguila negro
100 grs de manteca
1 taza de azucar
1/4 taza de harina
2 huevos
Relleno
350 grs de dulce de leche
Merengue
2 claras
4 cucharadas de azúcar

Preparado:
  Derretir el choco con la manteca.
Por otro lado mezclar el azúcar con los huevos.
Unir todo esto y agregarle harina.

Llevar a un molde enmantecado y enharinado (desmontable
preferentemente)cocinar en horno caliente 14 minutos (que quede
húmedo
el brownie)

Una vez frio, desmoldarlo y untarlo con abundante dulce de leche.

Llevar a la heladera.

colocar en un jarrito las claras de los dos huevos con las cuatro
```

```
cucharadas (colmadas) de azúcar, colocar el jarrito sobre el fuego
(sin apoyarlo) hasta que el azúcar se disuelva, revolviendo con
cuchara de madera. Lleva unos 2 minutos más o menos.

Batir las claras junto con el azúcar hasta que se forme un merengue
firme.

Esparcir el merengue arriba del dulce de leche hasta que quede todo
cubierto (el dulce no se debe ver) rallar chocolate para decorar o
tirar lineas de chocolate derretido encima del merengue. A la
heladera un par de horas y a disfutarlo!!! Comentarios por favor a
mi
direccion de email!!!


Enviado por María Luján Prieto (lujanprieto@mixmail.com)
```

Receta anterior: **MARLIN EN ESCABECHE**
Próxima Receta: **MARQUISE DE CHOCOLATE SENCILLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MARQUISE DE CHOCOLATE SENCILLO

MARQUISE DE CHOCOLATE SENCILLO

Ingredientes:
 1 Caja de Mousse de Chocolate Royal
200 c/c de leche fría
1 sobre Gelatina sin sabor

Preparado:
En un bols profundo disolver el polvo de mousse, la gelatina sin sabor, con la leche y revolver bien con batidor (o tenedor, bah)

Batir con batidora electrica de 4 a 6 minutos, hasta lograr una consistencia de mousse pesadito.

Pasar a un molde, poniendo film para poder desmoldar fácil, y meter en
heladera NO menos de 12 horas (no en freezer ni congelador.

Para desmoldar facil pasarlo por agua caliente. cortar en rodajas, espolvorear con azúcar impalpable y salsear el plato con salsa de frutillas. Si hay a mano hojitas de menta, está completo.

Enjoy it.!

Enviado por el @s@dor (HAL425@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **MARQUISE DE CHOCO A LA MALU**

Próxima Receta: **MASA BASICA DE EMPANADAS HOJALDRE PARA FREIR**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASA BASICA DE EMPANADAS HOJALDRE PARA FREIR

```
MASA BASICA DE EMPANADAS HOJALDRE PARA FREIR

Ingredientes:
Harina      600 grs.
Manteca      200 grs.
Sal Fina     c/n.
Agua fría     100 cm3.
Grasa o aceite  c/n.


Preparado:
  Hacer una corona con la harina dentro del bols, agregar la sal y
150 grs. de manteca y agua fría hasta formar una masa que no sea
tan blanda ni tan consistente. Dejar reposar 10 min. amasar bien y
estirar con palote y untar con manteca (25 grs.), espolvorear con
harina y doblar ´´simple´´; estirar y repetir la operación cuatro
veces. Dejar descansar 30 min., estirar fina, cortar con molde de
12 o 14 y rellenar a gusto. Freír con el aceite tibio a caliente.

Enviado por Nicolas Bruera (nbr@terra.com)
```

Receta anterior: **MARQUISE DE CHOCOLATE SENCILLO**
Próxima Receta: **MASA BASICA DE EMPANADAS INTEGRALES**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASA BASICA DE EMPANADAS INTEGRALES

```
MASA BASICA DE EMPANADAS INTEGRALES

Ingredientes:
Harina integral súper fina  500 grs.
Harina de soja        180 grs.
Levadura           30 grs.
Aceite neutro        50 grs.
Sal Fina           20 grs.
Huevo entero (para pintar)  1
Agua fría          ½ litro
Harina 000 (para enharinar) c/n.

Preparado:
Mezclar las harinas y la sal en un bols. Disolver la levadura con un
poco de agua tibia y el azúcar mas el aceite. Espumar y agregar.
Amasar e ir agregando el agua hasta formar un bollo liso y
semiduro.
Dar tres vueltas dobles y estirar; y cortar de 14 cm

Enviado por Nicolas Bruera (nbr@terra.com)
```

Receta anterior: **MASA BASICA DE EMPANADAS HOJALDRE PARA FREIR**
Próxima Receta: **MASA BASICA MEDIO HOJALDRE (PARA EMPANADAS O TARTA)**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASA BASICA MEDIO HOJALDRE (PARA EMPANADAS O TARTA)

MASA BASICA MEDIO HOJALDRE (PARA EMPANADAS O TARTA)

```
Ingredientes:
Harina 000      1 Kg.
Levadura       50 grs.
Agua          600 cm3.
Azúcar         20 grs.
Sal Fina       10 grs.
Grasa de pella   80 a 100 grs.
```

Preparado:

Disponer la harina en un bols cernida con la sal. Diluir previamente la levadura con el azúcar en un poco de agua tibia y reservar. Agregar la grasa de pella en la harina y hacer una arena. Mezclar con el agua de levadura y completar con el resto del agua mientras se amasa bien. Debe quedar lisa y pareja. Bollar, y dejar reposar por 20 min. para que leude. Desgasificar al termino de ese tiempo, estirar con palote hasta dejarla fina, untar con aceite neutro
las ¾ partes y doblar como si fuera un hojaldre (vuelta simple). Estirar y dejar leudar nuevamente. Repetir este paso dos veces mas. Estirar fino y cortar con corta pasta redondo del tamaño que se desee
y armar las empanadas, pincelar con huevo, pero se le da un golpe de frío en la heladera. Si se utilizara para tarta (pascualina, gallega o tipo quiche lorraine) cortar un poco mas grande que la pizzera o molde a utilizar y según la receta preparar tapa o no.

Enviado por Nicolas Bruera (nbr@terra.com)

Receta anterior: **MASA BASICA DE EMPANADAS INTEGRALES**
Próxima Receta: **MASA BASICA PARA EMPANADAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASA BASICA PARA EMPANADAS

```
MASA BASICA PARA EMPANADAS

Ingredientes:
Harina 000     400 grs.
Manteca       400 grs.
Agua fría      300 cm3.
Jugo de limón   20 cm3.
Sal Fina      c/n.


Preparado:
Poner la harina en un bols, con la sal y la manteca bien fría y
proceder a desmigar bien, agregar el jugo del limón alternando con
el
agua fría. Mezclar bien. Una vez unida amasar en la mesa y estirar
con palote. Dar 4 o 6 vueltas simples. Dejar reposar durante 1 hs.
Como mínimo. Estirar y cortar con molde 12 o 14 y rellenar a gusto

Enviado por Nicolas Bruera (nbr@terra.com)
```

Receta anterior: **MASA BASICA MEDIO HOJALDRE (PARA EMPANADAS O TARTA)**
Próxima Receta: **MASA BASICA PARA EMPANADAS PARA FREIR (CRIOLLAS)**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASA BASICA PARA EMPANADAS PARA FREIR (CRIOLLAS)

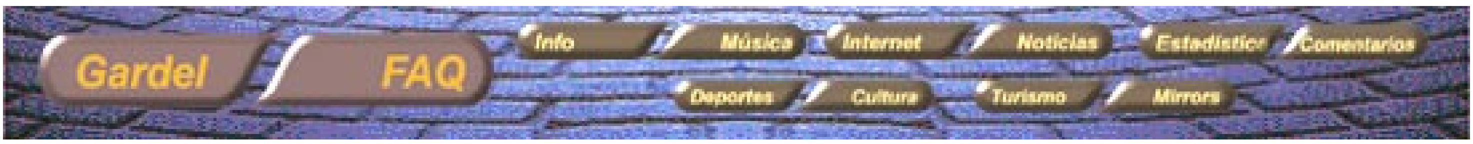
MASA BASICA PARA EMPANADAS PARA FREIR (CRIOLLAS)

Ingredientes:
harina 000   500 grs.
grasa de pella   100 grs.
huevo entero   1
Sal Fina   c/n.
Agua fría   c/n.

Preparado:
Poner la harina cernida con la sal en un bols, agregar la grasa, el huevo e ir alternando con el agua fría. Amasar bien y estirar. Dar tres vueltas dobles y dejar reposar 15 min. Luego estirar y usar. Freír con abundante aceite o grasa a temperatura media a fuerte.

Enviado por Nicolas Bruera (nbr@terra.com)

Receta anterior: **MASA BASICA PARA EMPANADAS**
Próxima Receta: **MASA BASICA PARA FACTURA DE MANTECA**
[Volver al índice de Recetas]



MASA BASICA PARA FACTURA DE MANTECA

```
MASA BASICA PARA FACTURA DE MANTECA

Ingredientes:
Harina 000 500 grs.
Azúcar   40 grs.
Sal    10 grs.
Huevo   1
Levadura  30 grs.
Agua    200 cm3.

Empaste:

Harina 000  50 grs.
Manteca    250 grs.

Procedimiento:

Cernir la harina con la sal. Disolver el azúcar con la levadura en
el
agua. Agregar el huevo y unir bien. Amasar. Preparar el empaste.
Mezclar a punto pomada la harina y la manteca. Estirar la masa y
colocar el empaste en el centro. Envolver bien cerrando las puntas.
Colocar en placa enharinada y llevar a la heladera durante 30min.
Retirar . colocar en la mesa, golpear con palote y estirar. Hacer
tres vueltas (doble-simple), y reservar. Entre vuelta y vuelta
descansar en la heladera 20min.


Enviado por Nicolas Bruera (nbr@terra.com)
```

Receta anterior: **MASA BASICA PARA EMPANADAS PARA FREIR (CRIOLLAS)**
Próxima Receta: **MASA BASICA PARA PAN DE LECHE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASA BASICA PARA PAN DE LECHE

```
MASA BASICA PARA PAN DE LECHE

Ingredientes:
Levadura     25 grs.
Azúcar      125 grs.
Leche       200 cm3.
Harina 000    500 grs.
Manteca      125 grs.,
Esencia de limón 5 o 6 gotas
Huevo       2
Sal        cant. nec


Preparado:
1) Colocar en un bols chico la levadura, 25 grs. de azúcar y 50 cm3
de leche tibia, disolver bien y dejar que espume.

2) En un bols grande poner la harina, esencia de limón, la manteca y
el azúcar restante. Mezclar. Agregar de a uno los huevos, mezclando
siempre.

3) Agregar la esponja e integrar bien. Colocar el resto de la
leche.
Trabajar y amasar bien. Cortar con las manos y volver a unir, amasar
y repetir la operación hasta que la masa quede lisa y pareja.

Enviado por Nicolas Bruera (nbr@terra.com)
```

Receta anterior: **MASA BASICA PARA FACTURA DE MANTECA**
Próxima Receta: **MASA BASICA PARA PIZZAS (PARA PROFECIONALES)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

MASA BASICA PARA PIZZAS (PARA PROFECIONALES)

```
MASA BASICA PARA PIZZAS (PARA PROFECIONALES)

Ingredientes:
Harina 000  1 Kg.
Levadura   50 grs.
Agua     600 cm3
Azúcar    25 grs.
Sal fina   10 grs.
Aceite    20 cm3

Preparado:
  Diluir la levadura con el agua y el azúcar. Cernir la harina con
la sal en un bols y agregar el aceite y la preparación anterior.
Mezclar y armar una masa lisa. Amasar bien. Bollar y dejar reposar
(cuando presionamos con el dedo y vuelve). Mientras tanto, limpiar y
aceitar 5 moldes para pizzas. Disponer. Tomar la masa y
desgasificar. Hacer 5 bollos de 380 grs. c/u . bollar y dejar
leudar 20min. Preparar la salsa a elección. Desgasificar y poner en
los moldes estirando bien la masa tratando que no queden globos de
aire. Dejar leudar en el molde 10 min. Colocar la salsa y cocinar en
horno moderado 160 / 180 C. hasta que se despeguen del molde.
Retirar las prepizzas y reservar o utilizar.

Enviado por Nicolas Bruera (nbr@terra.com)
```

Receta anterior: **MASA BASICA PARA PAN DE LECHE**
Próxima Receta: **MASA BASICA PARA TARTA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASA BASICA PARA TARTA

```
MASA BASICA PARA TARTA

Ingredientes:
Harina        200 grs.
Manteca       100 grs.
Huevo        1
Agua fría      50 cm3.
Sal Fina       20 grs.
Azúcar (opcional) 30 grs.


Preparado:
  Hacer una corona con la harina en el bols, poner la manteca, el
huevo, la sal y el agua (si va a ser dulce, aquí se agrega el
azúcar).
Trabajar con los dedos o estribo y hacer migas con la mezcla. Hacer
una bola de masa con los dedos, agregar la harina si esta muy
pegajosa. Hacer una masa con la técnica ´´fraisage´´ hasta que quede
pareja. Envolver con papel film y enfriar 30 min. Estirar, forrar
una tartera de 26 cm. y precocinar o rellenar y cocinar según su
uso.


Enviado por Nicolas Bruera (nbr@terra.com)
```

Receta anterior: **MASA BASICA PARA PIZZAS (PARA PROFECIONALES)**
Próxima Receta: **MASA DE LICUADORA**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASA DE LICUADORA

MASA DE LICUADORA

Ingredientes:

* 11 cucharadas de harina
* 2 tazas de leche
* 3 huevos
* ½ taza de aceite
* 3 cucharaditas de royal
* 1 ½ cucharadita de sal

Preparado:

Se ponen todos los ingredientes en la licuadora hasta que quede una mezcla liquida, pero espesa

Enviado por bernardina saralegui (bernardina@jwt.com.uy)

Receta anterior: **MASA BASICA PARA TARTA**
Próxima Receta: **MASA DE LICUADORA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

MASA DE LICUADORA

MASA DE LICUADORA

Ingredientes:

* 11 cucharadas de harina
* 2 tazas de leche
* 3 huevos
* ½ taza de aceite
* 3 cucharaditas de royal
* 1 ½ cucharadita de sal

Preparado:

Se ponen todos los ingredientes en la licuadora hasta que quede una mezcla liquida, pero espesa. Se vuelca la mitad de esta preparacion en una asadera aceitada, y se cubre con jamon y queso, o culaquier fiambre. No es aconsejable ponerle ingredientes muy pesados, dado que
se irian para el fondo de la asadera. En el caso de querer ponerle verdura picada, seria conveniente mezclar todo tipo souffle.

Enviado por bernardina saralegui (bernardina@jwt.com.uy)

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASA DE PIZZA

MASA DE PIZZA

Ingredientes:
Para que la pizza salga tostadita y de buen color se deben seguir tres secretos básicos.

Preparado:
El primero es que se le debe incorporar la levadura fresca o seca (en polvo) a la harina sin diluir previamente. El segundo es que la sal se debe disolver en el agua que debe estar a temperatura ambiente
(o sea como sale de la canilla, sin calentar para nada al fuego; capishe?). El tercero es que al agua se le debe agregar una cucharadita de te de "extracto de malta" para que le de mejor leudado
y color. (El extracto de malta también sirve para los panes caseros con el mismo objetivo).

Enviado por Juan Bernardo Gimelli (bernygimelli@hotmail.com)

Receta anterior: **MASA DE LICUADORA**
Próxima Receta: **MASA DE PIZZA SIN LEVADURA**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASA DE PIZZA SIN LEVADURA

```
MASA DE PIZZA “SIN” LEVADURA

Ingredientes:

* ½ Kg. De harina
* 2 cucharadas de royal
* 1 cucharada de aceite
* 1 cucharadita de sal
* 1 ½ taza de agua tibia

Preparado:

Se pone todo en un bowls y se mezcla hasta formar la masa.

Enviado por bernardina saralegui (bernardina@jwt.com.uy)
```

Receta anterior: **MASA DE PIZZA**
Próxima Receta: **MASA DE SORRENTINOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASA DE SORRENTINOS

```
MASA DE SORRENTINOS

Ingredientes:
1000 cm3 de agua
1 kilo de harina 000
1 cucharada de aceite
1 pisca de sal

Preparado:
Hacer hervir el agua con la sal y el aceite.
Una vez que hierve el agua echar la harina y revolver hasta que se
forme una masa homogenea. Dejar enfriar y estirar y listo



Enviado por luciano ovattini (l_ovattini@hotmail.com)
```

Receta anterior: **MASA DE PIZZA SIN LEVADURA**
Próxima Receta: **MASA FÁCIL DE TARTA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASA FÁCIL DE TARTA

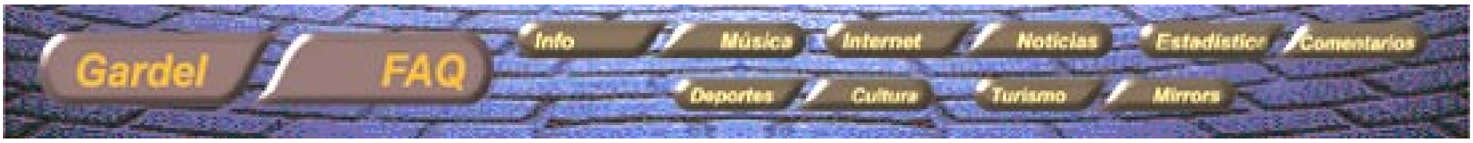
MASA FÁCIL DE TARTA

Ingredientes:
14 cucharadas de agua.
12 cucharadas de aceite.
2 huevos.
Sal y pimienta a gusto.
Harina 2 tazas.

Preparado:
Colocar los huevos en un bol y batir un poco, agregarle a los huevos las cucharadas de agua. Batir. Luego incorporarle el aceite. Seguir batiendo. A esa mezcla incorporarle la harina. Mezclar. La masa está lista para estirar cuando no se pega en los dedos. Dejar reposar media hora la masa antes de estirar.

Enviado por Jezabel Luengo de Cabo (jezabellcabo@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **MASA DE SORRENTINOS**
Próxima Receta: **MASA FáCIL DE TARTA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASA FáCIL DE TARTA

```
MASA FáCIL DE TARTA

Ingredientes:
14 cucharadas de agua.
12 cucharadas de aceite.
2 huevos.
Sal y pimienta a gusto.
Harina 2 tazas.

Preparado:
Colocar los huevos en un bol y batir un poco, agregarle a los
huevos las cucharadas de agua. Batir. Luego incorporarle el
aceite. Seguir batiendo. A esa mezcla incorporarle la harina.
Mezclar. La masa está lista para estirar cuando no se pega en
los dedos. Dejar reposar media hora la masa antes de estirar.

Enviado por Jezabel Luengo de Cabo (jezabellcabo@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **MASA FÁCIL DE TARTA**
Próxima Receta: **MASA HOJALDRE PARA FACTURAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel FAQ Info Música Internet Noticias Estadísticas Comentarios Deportes Cultura Turismo Mirrors

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

MASA HOJALDRE PARA FACTURAS

```
MASA HOJALDRE PARA FACTURAS

Ingredientes:
sal una pizca
agua 100cc.
harina comun 300grs.
manteca blanda 200grs.

Preparado:
  Poner la harina en forma de corona sobre una mesada de marmol o
madera,Colocar en el centro el agua y la sal, unir de a poco estos
tres ingredientes primero, luego amasar hasta lograr un bollo liso.
Estirar el bollo con un palo de amasar y formar un rectangulo, y
colocar en el medio la MANTECA, aplanarla un poco ycubrirla juntando
las puntas de la masa. Estirar nuevamente con el palo de amasar y
volver a juntar las puntas de la masa.Envolver en una bolsa de
polietileno y llevar a la heldera 20 minutos. Repetir 3 veces mas la
operacion de estirar y juntar la masa, respetando cada vez el tiempo
de descanso en la heladera, despues estirar la masa dejando + o -,
2cm
de espesor, cortar en forma de triangulos y enrollarlos desde el
lado
largo hacia la punta, colocarlas en una placa enmantecada
previamente
y cocinarlas 25 o 30 minutos a 180*c o 360*F, al enfriarse las
medialunas se pueden bañarlas con almibar. Que las disfruten con
unos
ricos matecitos.

Enviado por maria eugenia sotelo (mariu78@terra.com)
```

Receta anterior: **MASA FáCIL DE TARTA**
Próxima Receta: **MASA PARA PIZZA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASA PARA PIZZA

```
MASA PARA PIZZA

Ingredientes:
 1 paquete de levadura
Harina 0000
azucar
sal

Preparado:
  En un jarrito con agua Tibia hechar una paquete de levadura.
Agregar una cucharadita de azucar. En un taper colocar 1Kg de
harina0000. Agregar 1 1/2 - 2 cucharadas de sal. Con la levadura
hecha espuma ir agregando a la harina e ir revolviendo hasta hacer
una masa (se le puede agregar mas agua tibia o harina para conseguir
bien la masa). Tapar el taper y dejar aprox. 1 hora...la masa debe
llegar mas o menos a su doble. Se obtienen entre 8-10 pizzas a la
piedra.

Enviado por Lore Chalcovich (chalcovichlore@hotmail.com)
```

Receta anterior: **MASA HOJALDRE PARA FACTURAS**
Próxima Receta: **MASA PARA TARTA**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASA PARA TARTA

```
MASA PARA TARTA

Ingredientes:
7 pocillos (tamano cafe) de Harina leudante
1 pocillo de agua tibia
1 pocillo de aceite
1 pocillo de leche

Preparado:
  Colocar la harina en forma de corona, agregar el aceite, la leche
y
el agua en el centro, comenzar a mezclar suavemente y luego amasar
hasta que la masa quede suave, dejarla descansar unos minutos; por
ultimo dividir en dos y estirar de acuerdo a la forma deseada. Rinde
para una tarta grande

Enviado por Mariana (marianaesola@yahoo.com)
```

Receta anterior: **MASA PARA PIZZA**
Próxima Receta: **MASITAS AZUCARADAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASITAS AZUCARADAS

```
MASITAS AZUCARADAS

Ingredientes:
4 cucharadas de azacar
4 cucharadas de manteca
6-8 cucharadas de harina 0000
1 huevo
esencia de vainilla
azucar extra para espolvorear

Preparado:
  batir la manteca con el azucar,agregarle el huevo y la esencia de
vainilla, mezclar y agregar la harina hasta formar una masa suave.
estirar con un palote y cortar las masitas con el molde deseado.
colocarlas en una bandeja enharinada y pintar las masitas con agua
luego espolvorear con azucar. Llevar a horno moderado hasta que
esten
cocidas, unos 10-15 minutos. QUE TE SALGAN RIQUISIMAS!!!!

Enviado por valyta gonza (valyta2000@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **MASA PARA TARTA**
Próxima Receta: **MASITAS DE COCO**
[Volver al índice de Recetas]

MASITAS DE COCO

MASITAS DE COCO

Ingredientes:

MASA:
Manteca 100 g.
Harina 0000 200 g.
Polvo de hornear 1 cdta.
Yemas 2
Azúcar 50 g.
Extracto de vainilla un chorrito
Ralladura de 1/2 naranja

RELLENO:
Manteca 100 g.
Azúcar 150 g.
Yemas 4
Coco rallado 200 g.
Claras 4
Extracto de vainilla un chorrito
Ralladura de 1/2 naranja

Preparado:
  Preparación:

MASA: Colocás en una procesadora (o lo podés hacer a mano también) la harina, el polvo de hornear, el azúcar, la ralladura, las yemas, la manteca y el extracto de vainilla. Formás la masa (no la amasés, tan sólo uníla. Acordáte que no es una masa con levadura y por lo

tanto no se debe amasar).
Si te falta líquido le colocás un poquito de agua, leche o crema.
Luego la estirás en un molde rectangular enmantecado y enharinado.
Pinchás la masa con un tenedor.

Ahora, mientrás hacés el relleno, sería recomendable que pongás la masa ya lista, en la heladera.

RELLENO: Se mezcla en un bol la manteca y el azúcar a punto pomada (Hasta que se forme una "pastita" muy cremosa). Luego, integrás las yemas, el extracto de vainilla, la ralladura de naranja, el coco rallado y por último las claras batidas a nieve. Es muy importante que al integrar las claras lo hagás suavemente y con movimientos envolventes.
Bien, a esta preparación la colocás sobre la masa.
Llevás a horno. 180º por 30 a 40 minutos.
Para fijarte bien si ya está te recomiendo, introducir un cuchillito en la masa. Si el cuchillo sale limpio es señal de que las masitas ya están.

Una vez listos, los cortas como quierás: en rectángulos, en cuadraditos, en rombos, etc. Use your imagination! -uná tu imaginación-
Y los espolvoreas con azúcar impalpable.

Y A DISFRUTAR DE UN RICO MATE, TÉ O CAFÉ CON ESTAS DELICIAS!

Enviado por Magalí Ferris (purplestar_oas@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **MASITAS AZUCARADAS**
Próxima Receta: **MASITAS FINAS ABY`S**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

MASITAS FINAS ABY`S

```
MASITAS FINAS ABY`S

Ingredientes:
400gr. de harina,
1 cucharadita de polvo de hornear,
250 de mantequilla,
4 huevos,
150gs. azucar molido,
una cucharadita de esencia de vainilla.
600gs guayava, o membrillo.
5 huevos,
150gs. de azucar molido,
ralladuda de cascara un limon,
300gs. de coco rallado,
100gs. de harina,(para todo uso),
180gs. de mantequilla.


Preparado:
Poner sobre la mesa, en forma de corona, la harina, tamizada con el
polvo de hornear; en el medio poner la mantequilla(sin frio de
heladera),los huevos, el azucar y esecia; unir los ingredientesdel
medio, unir despues con la harina, amasar hasta formar una masa ni
blanda ni muy consistente, apenas hasta alisarla(sin mucha liga),
dejarla descansar tapada en la heladera.

COCO PREPARACION:
Batir ligeramente los huevos con el azucar, agregar la ralladura de
limon, el coco rallado mezclado con la harina y la mantequilla
derretida, mezclar todo bien con cuchara de madera y colocar en
```

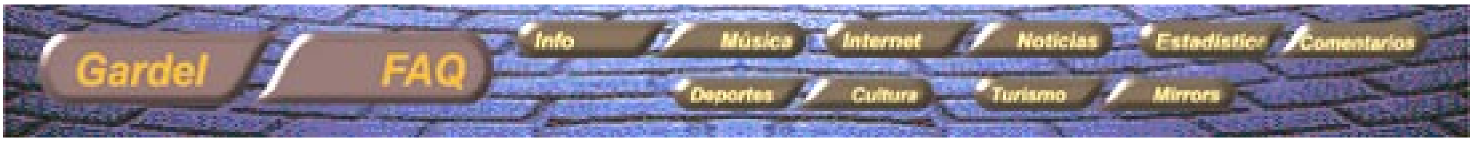
manga
de boquilla grande rizada.

Dividir en dos partes, estirar la masa hasta un ctms. de espesor, poner en un molde cuadrado o retangular, rellenar con la guava o membrillo, cubrir con el resto de la masa, unir bien los bordes, hacer primero un borde con la manga al rededor del molde, hacer tres lineas verticales de coco, y una linea horizontal, rellenar los huecos dibujando pequenios coquitos.

Cocinar: 350gds, por espacio de 25 a 30 minutos, dejar enfriar y pintar con pulpa de damazco, cortar en cuadrados 4x4Ctms., poner en pirotines.

Enviado por ABY`S BAKERY (ESTER BELLEFLEUR) (abys32@aol.com)

Receta anterior: **MASITAS DE COCO**
Próxima Receta: **MASITAS MAGICAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASITAS MAGICAS

```
MASITAS MAGICAS

Ingredientes:
 300grs  de harina
200grs  de azucar impalpable
300grs  de manteca
1 yema
2 huevos
50grs de cacao amargo

Preparado:
  primero pisas la manteca con el azucar,despues le agregas la yema
y
luego los huevos.por ultimo la harina(leudante).listo!!!. ahora la
llevas a la heladera y despues la divides en dos a una le pones el
cacao(disuelto).estiras la blanca y despues la negra.las pones una
encima de otra y las enrrollas(tipo piónono). las cortas y al
horno.
listo!!! ahora a comerlas!!!!!!!!

suerte!!!
julieta. mi mail es:marianijulieta@latinmail.com
escribime!!!!!!!!!!.

Enviado por julieta mariani (marianijulieta@latinmail.com)
```

Receta anterior: **MASITAS FINAS ABY`S**

Próxima Receta: **MASITAS SECAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASITAS SECAS

```
MASITAS SECAS

Ingredientes:   (para 3 docenas chicas)

100 grs. de azucar
200 grs. de margarina o manteca
1 huevo
300 grs. de harina comun
 1 cucharadita de esencia de vainilla o jugo
  de limon.

Preparado:
Batir el azucar con la margarina hasta formar
una crema. Agregar el huevo y la harina. Perfumar
con la esencia y tomar la masa. Dejar descansar
envuelta en la heladera por lo menos dos horas
(muy importante). Despues se estira la masa a
1/2 cm de espesor (mas o menos). Se corta con
pequenos moldes en forma de estrella, corazon,
etc. o con la boca de un vaso.
Colocar en un molde sin enmantecar y se cocina
a horno caliente de seis a ocho minutos.
Cuando estan frias se pueden sumergir en chocolate
cobertura derretido y apoyarlas sobre papel hasta
que se sequen.
Estas masitas admiten muchas variaciones,por ej. se les
puede colocar mermelada haciendo un pequeno
agujerito (sin pasar para abajo :)) a la masa
antes de cocinarlas...etc.
Salen exactamente igual a las masitas secas de
```

confiteria y se hacen rapidisimo. Recomendadas para la hora del te y para quedar bien con los amigos.

Enviado por Lilian (princesa@poetic.com)

Receta anterior: **MASITAS MAGICAS**
Próxima Receta: **MASITAS SECAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASITAS SECAS

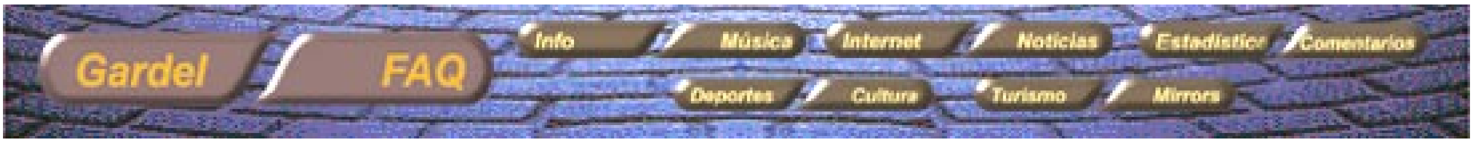
```
MASITAS SECAS

Ingredientes:
 300 grs manteca
 200 grs azucar impalpable
 4 huevos
 esc.de vainilla
 500 grs harina 0000

Preparado:
  Poner al la batidora la manteca blanda,el azucar impalpable,la
esencia de vainilla y los huevos uno por uno. Agregar la harina
suavemente con movimientos envolventes con una espatula. Poner la
mezcla en una manga y en una asadera enmantecada darles
formas:bastoncitos,redondelitos (un poco de imaginacion,che) A horno
precalentado 10 minutitos. Cuando esten frias les pueden poner
chocolate,nueces picadas,lo que quieran...ahh y tambien antes de
ponerlas al horno a las redonditas una cereza en el medio ;) Juro
que
si seguis los pasos como te los conte,te salen perfectas!! pipi cucu
:)

Enviado por Fernanda Cusa (azabache@gate.net)
```

Receta anterior: **MASITAS SECAS**
Próxima Receta: **MASSINI A LA SANDRA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MASSINI A LA SANDRA

```
MASSINI A LA SANDRA

Ingredientes:
2 bizcochuelos pionono
1/2 litro de crema de leche
200 gramos de almendras (o nueces)picadas.
100 gramos de cholocate cobertura (o cualquier chocolate amargo)
2 cucharadas de azucar impalpable
licor para mojar los piononos

Preparado:
  Forrar una fuente honda con nylon adherente.
Colocar un pionono de modo de tapizar la totalidad de la fuente,
incluidos las paredes laterales. Mojarlo con licor. Preparar la
crema, batiendola con el azucar impalpable hasta que quede firme.
Tomar la mitad de la crema, mezclarle la mitad de las almendras, y
colocar sobre el pionono. A la otra mitad de la crema, agregarle el
chocolate derretido al microondas, mezclar bien (cuidado, solo
mezclar
pero no batir)y las restantes almendras (o nueces). Volcar esta
preparacion sobre la anterior. Encima poner el otro pionono, mojarlo
tambien con licor. Forrar toda la fuente con nylon adherente, y
poner
en heladera todo un dia (debe servirse bien frio). Quitar el nylon
que cubre, desmoldar sobre una fuente o plato, quitar el otro
nylon, y
esta listo. Riquisimo.

Enviado por Sandra Gomez (songui@adinet.com.uy)
```

Receta anterior: **MASITAS SECAS**
Próxima Receta: **MATAMBRE "DON RAMSN"**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

MATAMBRE "DON RAMSN"

MATAMBRE "DON RAMsN"

Ingredientes:
 1 matambre
150 grs de panceta ahumada/bacon
200 grs. de queso rockefort/azul
Champignones en laminas
sal/Pimienta
Hilo y aguja o palillos

Preparado:
  Estirar el matambre sobre la mesa con la grasa hacia arriba.Cortar la parte mas gruesa asm queda todo del mismo grosor. Salpimentar. Cubrir con la laminas de champignones, la panceta en taquitos y el queso cortado en trozos pequeqos. Doblar el matambre por la mitad y empezar a coser los bordes. Si la costura no es tu mejor habilidad se puede cerrar el matambre con palillos -en este caso siempre se escapa un poco de relleno,pero es mas facil- Prender el horno y a temperatura media cocinar durante 25 minutos. Estara dorado por fuera y tierno por dentro. Que lo disfruten!!!

Enviado por Miriam Bidondo (vazquezb@activanet.es)

Receta anterior: **MASSINI A LA SANDRA**

Próxima Receta: **MATAMBRE A LA CACCIAVILLANI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MATAMBRE A LA CACCIAVILLANI

```
MATAMBRE A LA CACCIAVILLANI

Ingredientes:
 1 Matambre mediano
4 Chorizos
3 Dientes de Ajo
250 Gr. queso rayado
1 morron rojo
sal y pimienta a gusto

Preparado:
  Extender el matambre con la grasa hacia arriba
desarmar los chrizos y espanderlo en el matambre
picar lo hajos y el morron y hacer los mismo que con los chorizos
espolvorear el queso
enrrollar y coser
poner a la parrilla a fuego lento y dar vuelta casi continuamente
pregunta a mauricio Arguello como sale
Buen provecho

Enviado por Rafael Cacciavillani (maiste@elsitio.com)
```

Receta anterior: **MATAMBRE "DON RAMSN"**
Próxima Receta: **MATAMBRE A LA CAJA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

MATAMBRE A LA CAJA

```
MATAMBRE A LA CAJA

Ingredientes:
 preparacion para 8 personas

-2 kg. de matambre de ternera,
-1kg de pimientos morrones colorados,
-1kg. de cebolla de buena calidad cortada en finas rodajas
-1 cabeza de ajo muy finamente picada.
-vino blanco fino 2 litros.
-sal fina
-condimentos no perfumados
-2,5 kg de papas.
-manteca 50grs.
-leche cantidad necesaria (200cc).


Preparado:
  preparacion de la carne y verduras
10) desgrasar completamente la carne

20) salar y condimentar suavemente.

30) cortar la carne en trozos todos iguales del tamaqo aproximado de
10 X 10 CM.C/U para colocar cada uno en un plato.

40) cortar los morrones en trozos longitudinales y anchos

50)colocar en una caja de metal con tapa tipo cacerola de hierro
capas
```

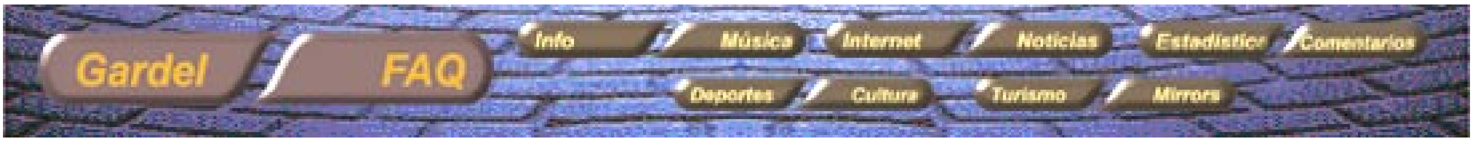
superpuestas de carne cebolla y morones cubrir con el vino blanco y colocar sobre una parrilla con brasas fuertes aproximadamente 2 horas.

60) hacer el pure con las papas la leche y la manteca.

70) servir una porcion de carne con las verduras acompañado del pure.

Enviado por Florencia Elena de las Mercedes Midici (florenciamedici@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **MATAMBRE A LA CACCIAVILLANI**
Próxima Receta: **MATAMBRE A LA LECHE**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MATAMBRE A LA LECHE

```
MATAMBRE A LA LECHE

Ingredientes:
1 Matambre mediano a grande
1 litro de leche común
1 paquete de queso rayado
sal y pimienta

Preparado:
  Extender el matambre con la grasa hacia arriba, sacar la grasa
demás y colocar en una fuente aceitada (poco aceite, solo para que
no
se pegue), salpimentar, agregar leche hasta cubrir y poner en el
horno
fuerte aproximadamente 1 hora. Agregar leche cuando sea necesario.
Esparcirle el queso rayado a último momento y dejar gratinar uno
minutos más. Al servirse debe haberse consumido la leche y dorado el
queso.

Enviado por Constanza Martens (fkesc@cotelnet.com.ar)
```

Receta anterior: **MATAMBRE A LA CAJA**
Próxima Receta: **MATAMBRE A LA PARRILLA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MATAMBRE A LA PARRILLA

MATAMBRE A LA PARRILLA

Ingredientes:
 1 matambre de 1 1/2 a 2 Kgs.
1 bolsa de 3 kgs de carbón de leña
sal suficiente
2 cucharaditas de ají molido
3 cucharadas de orégano
1 cabeza de ajo
1 morrón
3 limones

Preparado:
El Matambre debe ser adobado varias horas antes con la sal, el ajo, el ají, el morrón y el orégano. Estos ingredientes deben ser picados y mezclados en un mortero. Se le debe colocar esto del lado de la grasa al matambre, lugo dejarlo en reposo hasta que se esté por cocinar. Se debe encender un fuego con madera mas bien fina (que haga llama), despues se agregan algunos tronquitos mas gruesos. Cuando haga llama de buena magnitud, se debe colocar encima del fuego la parrilla (esto tiene dos funciones: 1 quemar y limpiar de impurezas la parrilla y 2 ofrecer una base de sustento al carbón). Luego de un tiempo se debe colocar la bolsa de carbón encima de la parrilla. Cuando se observe que el carbón cambia de color oscuro hacia uno blanquecino es porque ya está a punto para ser usado, si no es asi, los gases que emana suelen ser tóxicos y dejan un sabor desagradable en la carne. Cuando esto suceda se debe dar vuelta la parrilla y depositar el carbon sobre el fuego para que se siga quemando y a la

vez manteniéndose a temperatura para ser utilizado mas tarde. Las
brasas que ya estén con ese color blanquecino deben ser distribuidas
debajo de la parrilla pero acomodadas hacia los bordes de esta (de
lo
contrario si quedan debajo de la carne esta se puede arrebatar o
apurarse y quedar chamuscada por fuera y cruda por dentro). El
matambre se debe colocar del lado de la carne pero doblado en dos,
lo
cual hace que se cocine una mitad! primero y luego otra. Una vez
dorado (lo cual se debe hacer lentamente por cada uno de esos
dobleces) se debe colocar del lado de la grasa. Cuando se observe la
grasa de color dorado se debe comprobar la carne está cocida o no,
para saberlo se debe pinchar suavemente con la punta del cuchillo,
si
se siente ligeramente dura es porque está cocido sino es asi, se
debe
dejar otro tiempo más hasta comprobarlo.A último momento se debe dar
vuelta hacia el lado de la carne una vez mas y quedando la grasa
hacia
arriba se debe rociar sobre esta el jugo de los 3 limones, dejar
unos
5-10 min mas, hasta retirar y servir.El tiempo total de coccion es
de
1 hora aproximadamente, dependiendo del espesor de la carne, la
calidad del carbón. Se puede acompañar con una ensalada de verduras
crudas (lechuga, tomate, cebolla, etc o de papas con mayonesa).

Enviado por José Yáñez (calfulafquen@hotmail.com)

Receta anterior: **MATAMBRE A LA LECHE**
Próxima Receta: **MATAMBRE A LA PIZZA.**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel Info Música Internet Noticias Estadisticas Comentarios FAQ Deportes Cultura Turismo Mirrors

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

MATAMBRE A LA PIZZA.

```
MATAMBRE A LA PIZZA.

Ingredientes:
1 matambre de ternera
2 kg. de carbón de leña

1 1/2 Kg.de tomates para salsa.
4 dientes de ajo
orégano (a gusto)
pimienta negra en grano (a gusto)
aceite de oliva
1 plantita de albaca
ají molido (a gusto)
300 g. de jamón cocido
300 g. de muzzarella

Preparado:
  limpiar el matambre sacandole la grasita, sal a gusto y poner de
ese lado en la parrilla con pocas brasas, una vez que estime una
cocción moderada (para que no salga seco) darlo vuelta con la parte
donde antes tenía la grasa para arriba, poner la salsa de tomate
sobre
toda la superficie -esto siempre cuidando que no falten brasas- a
los
10'poner el jamón cortado en fetas y la muzzarella previamente
cortada
en tiritas también sobre toda la base.

Preparación de la SALSA.:
picar los dientes de ajo y freirlos con el aceite, agregar el tomate
```

al cual se le ha sacado la piel con agua caliente y se lo ha picado,
cocinar durante 30' a fuego lento, agregar el orégano, la albaca
picada, la pimienta el ají molido y dejar reposar durante unos
minutos.

Se acompaña con cualquier ensalada de verduras crudas que desee y
para
beber un pirot bien frio (que a ellas les gusta).

Enviado por alberto Miño (albert72@hotmail.com)

Receta anterior: **MATAMBRE A LA PARRILLA**
Próxima Receta: **MATAMBRE DE CERDO A LA PIZZA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MATAMBRE DE CERDO A LA PIZZA

```
MATAMBRE DE CERDO A LA PIZZA

Ingredientes:

Preparaciòn para 2 o 3 personas

- 1 Matambre de Cerdo
- 200 gr de Queso ( Cortado en fetas )
- 100 gr de Aceitunas verdes o negras
- 2 Huevos ( Duros )
- 1 Lata de Morrones
- Salsa Tuco o Pomarola
- Sal y Pimienta negra

Preparado:

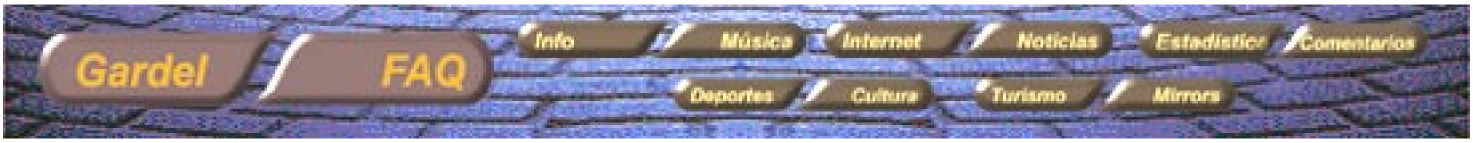
Salpimentar el matambre de cerdo y cocinarlo
extendido a la parrilla o grill de àmbos lados.
Una vez que està bien cocido, colocarle por encima
salsa tuco o pomarola.
Cubrir con el queso y dejar cocinar unos minutos
màs hasta que èste se derrita.
Esparcir por encima el huevo duro y las aceitunas
previamente picadas.
Cortar los morrones en tiras y colocarlos por encima.
Si se desea se le puede agregar un poco de orègano.
Vemos que tendrà el aspecto de una pizza pero en lugar
de una masa de harina tendrà el matambre de cerdo.
Luego cortarlo en porciones y servirlo.
Se puede acompañar con papas fritas y/o ensaladas.
```

```
Les puedo asegurar que es un plato sencillo y exquisito
para que lo disfruten en familia o con amigos.

Detalles a tener en cuenta:
--------------------------
-Para calentar la parte superior del matambre se
 puede colocar unas 2 o 3 hojas de diario en forma de
 cùpula sin que toque la preparaciòn, para que tenga
 un efecto de calor envolvente como en un horno.

Enviado por RB (berasat@hotmail.com)
```

Receta anterior: **MATAMBRE A LA PIZZA.**
Próxima Receta: **MATAMBRE PATAGóNICO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MATAMBRE PATAGóNICO

```
MATAMBRE PATAGóNICO

Ingredientes:
1 matambre de vaca
200 gr de nueces
50 gr de orégano
aceite de oliva
jugo de 2 limones
250 gr de queso roqueforpapel de aluminio

Preparado:
  Colocar el matambre en jugo de limón durante 3 horas. Extenderlo
sobre una superficie, y aderezarlo con el orégano, las nueces
picadas
yel queso roquefort, tratando de extender sobre toda la superficie.
Enrollar el matambre y envolverlo con el papel de aluminio. Cocinar
sobre la parrilla de asar durante 1 1/2 hora, antes de retirar,
verificar su cocción con un escarbadiente

Enviado por Claudio Garagiola (cagaragiola@hotmail.com)
```

Receta anterior: **MATAMBRE DE CERDO A LA PIZZA**
Próxima Receta: **MATAMBRE RELLENO**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MATAMBRE RELLENO

```
MATAMBRE RELLENO

Ingredientes:
1 matambre(con un poco de gracita )
2 potes de queso untable de roqueford
250 (a gusto)de roquefor
2 pimientos morrones asados
chimichurri a gusto
hilo para coser el matambre
aguja grande

Preparado:
  se prepara una pasta con el queso untable, el roqueford y los
pimientos picaditos chiquitos. Luego se unta sobre el matambre, y
este se dobla a medio y se cose al rededor (queda como una
empanada).
se lo envueve en papel aluminio y a la parrilla, dandolo vuelta cada
tanto ..... antes de servirlo se le saca el papael y se deja dorar
un
rato, luego se sirve, cortado en rodajas.....


Enviado por Luis Marziali (luism@stein.com.ar)
```

Receta anterior: **MATAMBRE PATAGóNICO**
Próxima Receta: **MATAMBRE RELLENO A LAS BRASAS**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

MATAMBRE RELLENO A LAS BRASAS

```
MATAMBRE RELLENO A LAS BRASAS

Ingredientes:
 1 matambre de vaca, mas vale de grasa blanca, morrones, cebollas,
 sal, oregano, pimienta, aji molido, queso de rayar.-

Preparado:
  Colocar el matambre con la grasa hacia abajo, salar, cortar en
  rodajas la cebolla y en tiras los morrones, (mas vale colorados ),
  condimentar, y esparcir el queso a gusto, doblarlo y cocerlo.-

Colocar en parrilla al carbon, y darle un buen fuego, hasta que la
grasa se croste, de los dos lados, luego retirar parte del fuego y
cocinar a lentamente.-

tiempo de coccion aproximado segun fuego, 45 minutos para crostar la
grasa y una hora y media a fuego lento.-



Enviado por Guillermo Felice (dr_felice@ciudad.com.ar)
```

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MATE COCIDO PARA CAMPAMENTO SCOUT

MATE COCIDO

- Se hierve agua necesaria
- Al hervir se le agrega Yerba suficiente
- Al subir la espuma se retira el recipiente
- Se le agrega agua fria para que la yerba se hunda
- Se sirve con azucar a gusto .

Consejos y medidas :

Cantidad de Agua normal : 1/4 Litro por persona en promedio (1/2 litro por persona para quienes repiten)

Por ejemplo 3 litros para una patrulla de 8 miembros (en las ramas mayores se puede emplear 2,5 litros para 6 Raiders o 5 Rovers, pero siempre depende de cada caso particular)

Cantidad de Yerba : 1 cucharada grande por cada 2,5 litros (para dar un color ni claro ni excesivamente oscuro) esto significa una cantidad
de 12 gr. por cada 2,5 litros (cuchara bien cargada). Exceder estas medidas puede causar malestares.

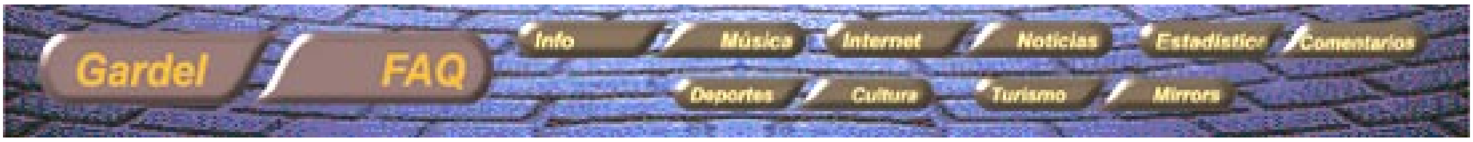
La Espuma : Debe haberse producido en todos los lugares donde este suspendida la Yerba, se puede revolver con una cuchara para que se distribuya mejor la yerba todavia no cocida. Cuando la espuma se eleva unos centimetros se considera el proceso de coccion completo .
Dejar mas tiempo no es bueno.

```
Agua fria : Es aproximadamente un 10 % del volumen del mate cocido
(1/4 litro maximo para 2,5 litros de agua aproximadamente)

El metodo Scout : Tambien se emplea en lugar del agua fria un palo
encendido. Si bien es un metodo bastante difundido, no es
aconsejable
por incorporar carbon al mate cocido, por insaluble y adicionalmente
incorpora gusto a "palo quemado".

El Azucar : Conviene directamente endulzar el mate de la olla para
administrar mas racionalmente la cantidad utilizada.
```

Receta anterior: **MATAMBRE RELLENO A LAS BRASAS**
Próxima Receta: **MATE COCIDO QUEMADO DE MARCE**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MATE COCIDO QUEMADO DE MARCE

```
MATE COCIDO QUEMADO DE MARCE

Ingredientes:
 - 2 cucharadas soperas de azúcar.
- 3 cucharadas soperas de yerba.
- 1 litro de agua.


Preparado:
  En un jarro o lechera echar el azúcar y calentar a fuego medio.
  Una vez hecho el caramelo, colocar la yerba. Enseguida agregar el
  agua y comenzar a revolver hasta que se diluya todo el caramelo y
  dejar hervir. Colar y servir caliente. Se puede acompañar con
  unas ricas tortas fritas.

PRECAUCIÓN: Tener cuidado al echar el agua en el preparado del
azúcar, porque salta y te quemás.

Enviado por Marcelo Centurión (mcenturi@cau.sba.com.ar)
```

Receta anterior: **MATE COCIDO PARA CAMPAMENTO SCOUT**
Próxima Receta: **MAYONESA CASERA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MAYONESA CASERA

```
MAYONESA CASERA

Ingredientes:
 - 1 huevo
- ½ litro de aceite
- Jugo de limòn
- Mostaza
- Sal


Preparado:
- Incorporar el huevo dentro del frasco de vidrio y comenzar a
batirlo
 ( con batidora manual ) o en la batidora de pie, agregando el
 aceite en forma gradual y lenta, dàndole tiempo a la preparaciòn
 para que se mezclen, hasta que se comienza a espesar y se convierte
 en mayonesa.

- Una vez obtenida la mayonesa, agregamos sal, jugo de limòn y un
poco
 de mostaza, y asì seguimos batiendo hasta que la preparaciòn tome
el
 gusto deseado.

- Conservar en la heladera.


Detalles a tener en cuenta :

- En caso que la mayonesa se corte, esto significa que una vez que
```

se
hace espesa se vuelva lìquida, colocar esta mayonesa cortada en otro
lugar e incorporar otro huevo al frasco y batir, agregàndole el
lìquido proveniente de la mayonesa cortada hasta que se vuelve a
espesar y formarse asì la mayonesa. Esto sucede porque se le agrega
demasiada cantidad de aceite en poco tiempo o bien la velocidad de
la batidora es demasiado alta.

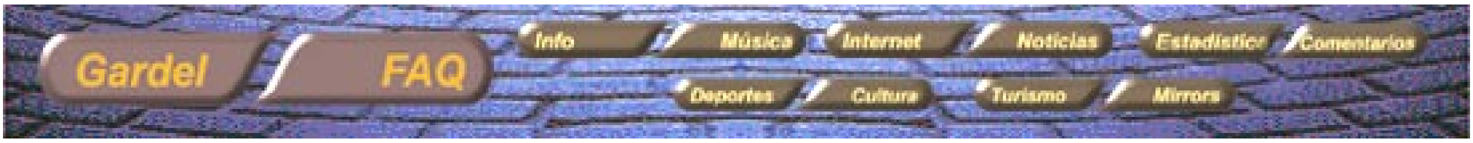
- El sabor de la mayonesa obtenida depende de la cantidad de sal, jugo
de limòn y mostaza que se agregue.

- Si desea realizar salsa golf, agrèguele salsa ketchup a la mayonesa.

Esta es una receta muy simple y espero que la disfruten...!!!

Enviado por RB (berasat@hotmail.com)

Receta anterior: **MATE COCIDO QUEMADO DE MARCE**
Próxima Receta: **MAYONESA DE AJO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MAYONESA DE AJO

```
MAYONESA DE AJO

Ingredientes:
 2 huevos
1 cda de mostaza
sal
limon a gusto
aceite cantidad necesaria
1 diente de ajo

Preparado:
  poner en un bols ( o en el recipiente de la procesadora) todos los
ingredientes menos el aceite. mezclar todo y batir con la minipimer
(
o procesadora) sin dejar de batir ir agregando en forma de hilo el
aceite hasta lograr la consistencia deseada. es muy rica.....si les
gusta el ajo.....

Enviado por perrez juana (polincha@hotmail.com)
```

Receta anterior: **MAYONESA CASERA**
Próxima Receta: **MAYONESA DE LECHE**
[Volver al índice de Recetas]

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MAYONESA DE LECHE

```
MAYONESA DE LECHE

Ingredientes:
1/2 taza de agua
1/2 taza de leche en polvo
Media taza de aceite
1/4 taza de jugo de limón
Sal
Sidesea le puede agregar un poco de colorante amarillo

Preparado:
  Colocar todos los ingredientes en la licuadora, batir y agregarle
  el aceite en forma lenta y al final el jugo de limón y a
  disfrutarlo.

Enviado por Carla (sitio1@hotmail.com)
```

Receta anterior: **MAYONESA DE AJO**
Próxima Receta: **MAYONESA DE ZANAHORIA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MAYONESA DE ZANAHORIA

```
MAYONESA DE ZANAHORIA

Ingredientes:
1 kg de zanahorias
jugo de 1 limon
1 cucharada de mostaza
1 cucharada de provenzal (ajo y perejil)
1 cucharada de sal fina
1 cucharada de miel
1 cucharada de leche
aceite a requerimiento


Preparado:
  Licuar la zanahoria e ir agregando de a uno los elementos mientras
se licua y queda una rica y suave ensalada a disfrutarla

Enviado por rosana grimaldi (alegr@uol.com.ar)
```

Receta anterior: **MAYONESA DE LECHE**
Próxima Receta: **MAYONESA VEGETAL**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MAYONESA VEGETAL

MAYONESA VEGETAL

Ingredientes:
2 papas
1 zanahoria
2 cucharaditas de sal
1/2 taza de aceite
1/2 taza de jugo de limón

Preparado:
Hervir las papas y la zanahoria.
Cortar en trocitos, poner tibios en la licuadora con los otros ingredientes y luego batir. Si está demasiado espesa, agregar unas gotas de leche.

Enviado por Carla (sitio1@hotmail.com)

Receta anterior: **MAYONESA DE ZANAHORIA**
Próxima Receta: **MAZA DE PIZZA, ¡¡PERO CON SODA!!**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

MAZA DE PIZZA, ¡¡PERO CON SODA!!

```
MAZA DE PIZZA, ¡¡PERO CON SODA!!

Ingredientes:
1 Kg de Harina.
1 Cubito de Levadura de Cerveza.
Soda a temperatura normal
Sal
Pimienta
Condipizza
Aceite de Oliva

Preparado:
1° Diluir la levadura en un pocillo con agua caliente.

2° En un bol poner el harina, sal, pimienta, un chorrito de aceite
de
oliva y si les gusta poner condipizza para darle textura y sabor a
la
maza. Mezclar bien todo.

3° Agregarle la levadura con el agua caliente. y mezclar bien.

4° Ir amazando y agregandole soda, una vez que la maza quedo bien
homogena, no poner mas soda, si quedo muy blanda agregar harina, si
quedo muy dura agregar soda.

5° Una vez llegado al punto optimo, amasar bien durante un tiempo y
luego dejar levar durante 1 hs en un lugar tibio (horno, por
ejemplo)
```

```
6° Preparar los bollos

Enviado por Guillermo Tamborini (GUILLERMO_TAMBORINI@YAHOO.COM.AR)
```

Receta anterior: **MAYONESA VEGETAL**
Próxima Receta: **MAZA PARA PIZZA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MAZA PARA PIZZA

```
MAZA PARA PIZZA

Ingredientes:
 1 cuadradito de levadura prensada (50 gr:)
cucharadita chiquita de azúcar
1 de harina común
chorro de aceite
salsa de tomate

Preparado:
  tenés que disolver 1 cuadradito de levadura prensada (50 gr:) en
1/2 l de agua tibia, con una cucharadita chiquita de azúcar y 1 de
harina común. dejás ésto un ratito, calculale 10 minutos si estás
apurado y un poco más si estás con tiempo. después agregas todo eso
a
un kilo de harina común, y le ponés un chorro de aceite ( 2 o 3
cucharadas), y sal. mezclás todo, con la mano o con una cuchara de
madera, hasta que se haga una masa medio pegajosa ( no mucho). lo
tapás con una servilleta o repasador, y te vas a dar una vuelta con
el perro. cuando volvés tiene que haber "crecido". Lo volvés a
amasar, no mucho, lo movés un poco y listo, lo tapas de vuelta y te
vas a contestar mails o escuchar música otro rato. cuando crece de
nuevo, separás una parte de la masa, y la amasas sobre la mesada con
un poco mas de harina, y la estiras con los dedos sobre una pizzera
que tenga un poquito de aceite.No importa si no llega hasta el
borde,
trata que quede finita porque es más! ! ! rica. La apoyás sobre
las hornallas y prendes el horno, la dejas un ratito, la estiras
otro poquito y después la "pintás "con salsa de tomate, y la metes
en
```

el horno. Cuando está cocida, pero no dorada, la sacás, le ponés mas salsa de tomate, y muzzarela, o lo que tu creatividad y bolsillo permita. De un kilo de harina salen 5 pizzas finitas, mas o menos.

Enviado por Juan Pablo Laplace (jplaplace@ciudad.com.ar)

Receta anterior: **MAZA DE PIZZA, ¡¡PERO CON SODA!!**
Próxima Receta: **MAZAMORRA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel FAQ Info Música Internet Noticias Estadísticas Comentarios Deportes Cultura Turismo Mirrors

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MAZAMORRA

INGREDIENTES

1/2 kg de maiz blanco,
2 litros de leche,
12 cucharadas de azucar, canela en rama.

PREPARACION

Colocar el maiz en remojo la noche anterior a su preparacion. Al dia siguiente hervir durante dos horas aproximadamente la leche con la canela y el azucar. Yetirar la mazamoya cuando este a punto!

Receta anterior: **MAZA PARA PIZZA**
Próxima Receta: **MAZAPAN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MAZAPAN

```
MAZAPAN

Ingredientes:
 250 g de almendras molidas
250 g de azúcar glace (impalpable)
1/2  paquete de puré de patas maggi preparado con 300 cm3 de agua

Preparado:
  tamizar el azúcar con las lamendras molidas y luego mezclar
amasando muy bien con cuchara de madera el puré (mejor si está
caliente). Dejar reposar la masa. Para realizar figuritas basta con
amasar parte de esta pasta con azúcar impalpable hasta lograr la
consistencia deseada, incorporando colorante (preferiblemente en
pasta). Esta masa base también puede mezclarse con puré de batata
para lograr una receta española llamada huesos de santo, o con
ligeras
modificaciones prepararla a "la española", pero esto queda para otra
ocasión

Enviado por monica Edwards (facundos@ono.com)
```

Receta anterior: **MAZAMORRA**
Próxima Receta: **MEDIAS LUNAS**
[Volver al índice de Recetas]

MEDIAS LUNAS

```
MEDIAS LUNAS

Ingredientes:
 Harina Leudante 1 Kg
Azucar 1/2 Kg
Huevos 3
Levadura 50 Gr.
Leche cantidad necesaria
1 Pizca de sal

Preparado:
Prepara la levadura, mientras esta leuda colocar en la mesa el
harina
haciendole un pocito en el medio, agregar el azucar y hacer lo
mismo.
Incorporar los huevos la pizca de sal y la levadura leudada, mezclar
todo y agregar la leche tibia necesaria. Una vez formada la masa
dejar reposar 1/2 hora, luego estirar la masa y cortarla en
rectangulos y luego en triangulos (del tamaqo que se desee la media
luna) colocar en placa enmantecada y enharinada y llevar a horno
moderado hasta que esten doraditas.

NOTA: se puede saborizar la preparacion con vainilla y a las medias
lunas antes de llevarlas al horno se las puede pintar con huevo o
huevo y azucar.


Enviado por Monica Cultri (monycultri@hotmail.com)
```

Receta anterior: **MAZAPAN**
Próxima Receta: **MEJILLONES A LA PROVENZAL**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MEJILLONES A LA PROVENZAL

```
Una de mis comidas favoritas ha sido, por muchos anos, mejillones a
la
provenzal. Es una receta muy simple de preparar y ademas los
ingredientes son bastante baratos en USA.

INGREDIENTES (para 2 de buen apetito)

4 libras de mejillones
4-5 dientes de ajo bien picado(esto es a gusto. Pueden ponerle mas)
6-8 cucharadas de aceite de oliva (catalan).
perejil picado
sal

PREPARACION

Los mejillones deben estar vivos (deben cerrarse cuando se los
golpea). Si no estan vivos no los compren. Antes de cocinar los
mejillones deben limpiarlos bien para sacar cualquier residuo de
arena
que puedan tener. Para limpiarlos se raspan las cascaras con un
cuchillo y se los enjuaga en una olla con agua fria 3 o 4 veces.
Para
cocinarlos se los pone en una olla con un poco de agua (1/2 cm)
sobre
el fuego. Revolverlos con una espatula y sacar los que se empiezan a
abrir. Para ahorrar espacio pueden deshechar la mitad de la
cascara.
Guardar el liquido y dejarlo reposar para que cualquier residuo de
harena caiga al fondo del reci- piente. En una sarten grande (15" de
diametro) calentar unas 6-8 cucharadas de aceite de oliva (catalan)
```

y
luego agregar los mejillones y el liquido que se reservo previamente
(no echen mucho liquido que esto no es una sopa. Uds. veran). Agre-
gar el ajo y un punado de perejil y sal a gusto. Dejar cocinar a
fuego bien bajo durante unos 15 minutos con la sarten cubierta.
Antes
de servir agregar el resto del perejil. Si quieren una salsa espesa
deben agregar un poco de harina o corn starch al aceite antes de
agregar el liquido. Yo la preparo sin harina.

Servir con mucho pan (del bueno. Servirlo con Wonderbread es un
delito que se castiga con varios anos de carcel), y un buen vino
blanco, por ejemplo un Torrontes de Don David o un Etchart Privado.
Si no consiguen esos vinos pueden usar algun chileno blanco que les
siga lejos en calidad como el sauvignon blanc Los Vascos (1989) o el
Undurraga(1989). Buen apetito! Julio

How can you eat your pie if you don't eat your meat?
Pink Floyd.

Receta anterior: **MEDIAS LUNAS**
Próxima Receta: **MEJILLONES CON "TABASQUILLO"**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MEJILLONES CON "TABASQUILLO"

```
MEJILLONES CON "TABASQUILLO"

Ingredientes:
-2 latitas de mejillones en escabeche (preferiblemente marca
"albo").
-10OZ. de salsa tabasco, picante!!!!

-unos cuantos palillos de dientes, para pinchar los sabrosos y
 suculentos mejillones.

-una cajita de chiclets, o pastillitas "clorets"(para luego de
 terminar)

Preparado:
abrir la lata de mejillones, enrramar el caldito, luego pinchar los
mejillones, uno a uno, desde los mas grandes hasta los pequeQos,
mojarlos con el tabasquillo, y luego, disfrutarse ese sabor
increible
y suculento . luego de este banquete de mejillones, abra la cajita
de
clorets y proceda a intrudicir unos 4 O 5 chiclets (depende la
peste a
boca que le dejen).......y.........buen provecho......

Enviado por Fufi y Pochy, de Puerto Rico (carlitoscolon2000@yahoo.
com)
```

Receta anterior: **MEJILLONES A LA PROVENZAL**
Próxima Receta: **MEJILLONES CON SALSA JUANJO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

MEJILLONES CON SALSA JUANJO

```
MEJILLONES CON SALSA JUANJO

Ingredientes:
1 kl mejillones
2 cebollas medianas
2 dientes ajo
1 cucharadita pimenton dulce
2 cucharadas harina
1 cuchara sopera perejil
1 guindilla seca picante
1 vaso aceite oliva


Preparado:
  cocer los mejillones con un poco de agua hasta que se abran,
guardar el agua de cocerlos. freir a fuego lento en aceite de oliva
las cebollas muy picadas y el ajo con la guindilla muy picada,
cuando
este dorada la cebolla agregar el perejil y el pimenton. Echar la
harina y remover hasta diluirla, agregar poco a poco y removiendo,
el
agua de cocer los mejillones hasta conseguir la espesura deseada.
Buen provecho !!!


Enviado por salope ms (salope---MS@mailpersonal.com)
```

Receta anterior: **MEJILLONES CON "TABASQUILLO"**
Próxima Receta: **MEJILLONES ESTILO ISLEQO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MEJILLONES ESTILO ISLEQO

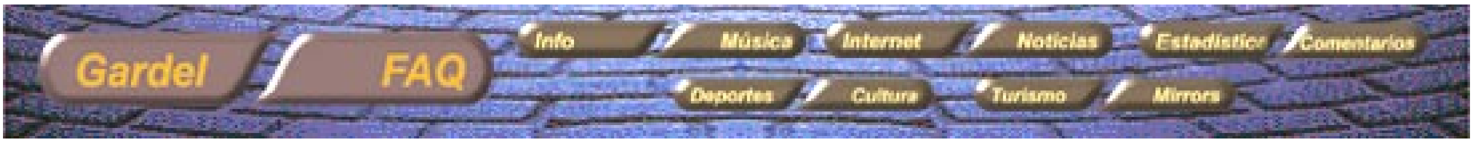
```
MEJILLONES ESTILO ISLEqO

Ingredientes:
 1kg de mejillones naturales
1 taza de aceite
3 dientes de ajo cortados
2 cucharadas soperas de perejil
1 vaso de los de vino de anis
sal y pimienta

Preparado:
  Lavar muy bien los mejillones. En una cacerola sofreir el ajo en
el aceite hasta que iste quede blando. Agregar los mejillones, el
perejil y el anis. Tapar bien y dejar hervir diez minutos. Servir
calientes como aperitivo o primer plato

Enviado por diego Lamas (talycual@servidor.unam.mx)
```

Receta anterior: **MEJILLONES CON SALSA JUANJO**
Próxima Receta: **MEJILLONES FRITOS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MEJILLONES FRITOS

```
MEJILLONES FRITOS

Ingredientes:
 mejillones
aceite de oliva de 0,4
harina
sal

Preparado:
Se cuecen los mejillones al vapor y una vez abiertos, se sacan de
sus
conchas y se limpian de barbas. se pasan por harina, eliminando la
sobrante y se frien en aceite de oliva de 0,4 muy caliente
salandolos
previamente si es necesario. se sirven bien frititos con alioli o
limsn

Enviado por eduardo g. zarate (hotelsanjosi@mx2.redestb.es)
```

Receta anterior: **MEJILLONES ESTILO ISLEQO**
Próxima Receta: **MELCOCHA SANTANDEREANA**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MELCOCHA SANTANDEREANA

```
MELCOCHA SANTANDEREANA

Ingredientes:
 media panela,2 tazas de agua

Preparado:
  se mete la panela en una vasija o olla y se le agrega el agua se
deja calentar a fuego lento cuando el agua se torne de color de
panela
y el agua hierva se saca y se pone en en una tabla de madera se hace
lo posible en amasarla lo mas caliente que se pueda tratar de no
utilizar cosas de metas para enfriar jairo alonso martines ! jeeepa

Enviado por jairo martinez (amartine@reymoreno.net.co)
```

Receta anterior: **MEJILLONES FRITOS**
Próxima Receta: **MELON AGRIDULCE EN CONSERVA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MELON AGRIDULCE EN CONSERVA

```
MELON AGRIDULCE EN CONSERVA

Ingredientes:
 1 kg de melón en bolita noissette
200 cc. de vinagre blanco
canela en rama
clavo de olor
jugo y ralladura de 1 limón
400 grs. de azucar

Preparado:
  Hervir y dejar secar boca abajo un frasco de vidrio.
Macerar las bolitas de melón en vinagre y especias por 24 horas.
Hervir el líquido de la maceración con el azúcar, cuando hierve
hechar
las bolitas y cocinar durante 15 minutos. Colocar en el frasco y
cerrarlo en caliente. Usar en ensaladas, para decorar y darle un
toque original a cualquier plato con pollo o se las come asi nomas
con
un vasito de jerez!!

Enviado por Maria Aravena (mja@abaspat.com)
```

Receta anterior: **MELCOCHA SANTANDEREANA**
Próxima Receta: **MERENGUE ITALIANO (MUY FÁCIL)**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MERENGUE ITALIANO (MUY FÁCIL)

MERENGUE ITALIANO (MUY FÁCIL)

Ingredientes:
3 claras batidas a nieve.
150 cm3. de agua fría.
Una cucharadita de cremor tártaro.
300 gr. de azúcar molida.

Preparado:
Poner las claras batidas a nieve, el agua, el cremor tártaro y el azúcar en un bols.Cocinar sobre fuego muy suave,(también sobre baño maría)batiendo hasta que el merengue esté espeso y al levantar el batidor se formen picos.

Enviado por Osvaldo J.Carena (ojcarena@speedy.com.ar)

Receta anterior: **MELON AGRIDULCE EN CONSERVA**
Próxima Receta: **MERLUZA A LA PESERICO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MERLUZA A LA PESERICO

```
MERLUZA A LA PESERICO

Ingredientes:
 para 4 personas
1 kilo de filet de merluza
3 cebollas grandes, 300 gramos queso mantecoso, cremoso o
muzzarella,
sal y pimienta a gusto para guarnición:

Zanahorias, papas (cortadas en cubitos pequeños)arvejas y choclos (o
una lata de jardinera) Crema de leche, sal y pimienta.

Preparado:
  Se dejan reposar los filets en agua con sal y limón (para que no
se
  desarmen en la cocción) por espacio de una hora. Se unta una
  asadera en aceite o manteca, y se ubican los filets uno al lado de
  otro. Se condimenta con sal y pimienta y se distribuyen sobre
  ellos las cebollas cortadas en aros finitos se cocina por espacio
  de 15 a 20 minutos en horno moderado. Cuando esten cocidos se
  agrega el queso para gratinar. En ese momento se prepara en una
  cacerolita las verduras a las que se cocina co 3 cucharadas de
  crema de leche y sal y pimienta a gusto.

Enviado por Claudia Peserico (pesericoclau@yahoo.com)
```

Receta anterior: **MERENGUE ITALIANO (MUY FÁCIL)**

Próxima Receta: **MERLUZA A LA YANINA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MERLUZA A LA YANINA

```
MERLUZA A LA YANINA

Ingredientes:
 1/2 kg de filetitos de merluza
3 cucharadas de aceite de oliva
3 cucharadas de mostaza
jugo de 1 o 2 limones
sal y pimienta

Preparado:
  Poner en un recipiente el aceite, la mostaza y el jugo de limón,
mezclar BIEN todo y acomodar el pescadito de manera que quede lo más
empapado posible, salpimentar a gusto y dejar reposar un rato.
Hornear (con juguito y todo)unos 15 minutitos o "hasta que la carne
se
ponga bien blanca (ojo que se cocina muy rápido). Super sano, super
dietético y SUPER RICO.

Enviado por Yanina Breitembruk (ybreitembruk@uol.com.ar)
```

Receta anterior: **MERLUZA A LA PESERICO**
Próxima Receta: **MERLUZA DE MI ABUELA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MERLUZA DE MI ABUELA

```
MERLUZA DE MI ABUELA

Ingredientes:
500 gramos de merluza,
dos papas,
una cebolla grande,
dos tomates,
sal y pimienta.

Salsa Blanca:
leche
manteca
harina leudante
sal y pimienta.

Preparado:
Cubrir el fondo de una fuente de horno (previamente rociada con
aciete) con la mitad de la merluza, una al lado de otra. Cotar las
verduras en rodajas/aros. Colocar una lamina de papas, otra de
cebollas y otra de tomates y repetir empezando por la merluza, sal
pimentar. Banar toda la preparacion con la salsa blanca y meter en
el
horno por media hora.

Enviado por Luciana Corral (tuti11@hotmail.com)
```

Receta anterior: **MERLUZA A LA YANINA**

Próxima Receta: **MERMELADA DE FRESA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

MERMELADA DE FRESA

MERMELADA DE FRESA

Ingredientes:
 ingredientes:
*250 gramos de fresa.
*200 gramos de azucar.
*el jugo de medio limón.
*una tasa con agua.

Preparado:
  procedimiento:
Lave las fresas y quite los tallos, en un recipiente triture las fresas, agregando 100 gramos de azucar y el agua, una vez listo, ponga una cacerola a fuego lento, y vacie las fresas trituradas, así como el limón y la azucar restante, bata constantemente para evitar se le queme, estará lista su mermelada, una vez que se vea el fondo de la cacerola, dura a fuego lento aproximadamente 20 minutos, deje enfriar, posteriormente vacie en un frasco desinfectado, tapelo, y conservelo en el refrigerador, su mermelada estará rica y sin conservadores, pues el limón le evita que se oxide. Es una receta que le saldrá económica, y tendrá el gusto casero.

Enviado por Diana Garzón de Valdivia (robidian@prodigy.net.mx)

Receta anterior: **MERLUZA DE MI ABUELA**
Próxima Receta: **MERMELADA DE MANZANAS BETY**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MERMELADA DE MANZANAS BETY

```
MERMELADA DE MANZANAS BETY

Ingredientes:
2 manzanas coloradas
1 naranja
1 limón
2 litros de agua
2 tazas de azucar

Preparado:
  Se rayan o procesan las dos manzanas con piel,se les coloca la
naranja y el limón sin piel,todo tambien procesado. Colocar en una
cacerola con los dos litros de agua y el azucar. Dejar cocinar
destapado aproximadamente 2 hs.revolviendo cada tanto con una
cuchara
de madera. Ir viendo a gusto el espesor. Disfrutar fría con lo que
uno prefiera.

Enviado por marcela tort (marcelatort@hotmail.com)
```

Receta anterior: **MERMELADA DE FRESA**
Próxima Receta: **MERMELADA DE MEMBRILLOS PARA SOFISTICADOS**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MERMELADA DE MEMBRILLOS PARA SOFISTICADOS

```
MERMELADA DE MEMBRILLOS PARA SOFISTICADOS

Ingredientes:
1 kg.de membrillos
750 grs.de azucar
Agua necesaria para el hervido

Preparado:
  Despues de limpiar los membrillos con un cepillito pongalos a
  hervir en una olla a presion con poca agua y durante 1/2 hora
  despues que salga el vapor.Con un cuchillo saque las partes
  blandas(incluidas las cascaras)y coloquelas en un Food
  Processor.Procese hasta obtener una pasta chirla y ponga esta
pasta
  con el azucar a hervir hasta espesar (revolver constantemente. Una
  vez que tome punto y color envase en frascos hermeticos y puede
  esterilizarlos en la olla presion.

Enviado por Natan Ben Ari (raul26@canaan.co.il)
```

Receta anterior: **MERMELADA DE MANZANAS BETY**
Próxima Receta: **MERMELADA DE NARANJAS**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MERMELADA DE NARANJAS

```
MERMELADA DE NARANJAS

Ingredientes:
 2 naranjas con cascara y todo
1 limon
agua cantidad necesaria
azucar cantidad necesaria

Preparado:
cortar las naranjas y el limon en rodajitas finitas, eliminar
las semillas. Medir las rodajas en tazas y poner por cada
taza fruta 3 tazas de agua. Dejar hasta el dia siguiente.
Cortar nuevamente las rodajas en tiras finitas, y volver a
colocar en el agua, ahora medir por cada taza de agua y
fruta, colocar 1 taza de azucar. Cocinar a fuego fuerta
hasta que tome color a mermelada, si queda un poco liquida
dejar hervir un poco mas. Cuando se enfria toma
consistencia. Rinde un monton y es riquisima!!

Enviado por Marcela Rodriguez (info@dimatex.com.ar)
```

Receta anterior: **MERMELADA DE MEMBRILLOS PARA SOFISTICADOS**
Próxima Receta: **MICHAEL CAINE CARROT CAKE**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MICHAEL CAINE CARROT CAKE

MICHAEL CAINE CARROT CAKE

Ingredientes:
les envio esta recetas para que vean que los ingleses a veces tambien
saben hacer cosas ricas.

2 cups plain flour
2 oz butter
1 cup walnuts
nutmeg
2 cups sugar
2 cups grated carrots
1 tsp. cinnamon
vanilla essence
1 tsp. ginger (jengibre)
1 cup raisins (pasas de uva)
2 tsp. baking powder
1 egg

Preparado:

Method:
Mix butter and sugar until creamy. Add one egg with a little flour. Then add carrots to mixing bowl and all other ingredients. Bake for 40' at 350 F.

Buen provecho para todos!

Enviado por Gabriela (gaviota_uk@yahoo.com)

Receta anterior: **MERMELADA DE NARANJAS**
Próxima Receta: **MILANESAS A LA NAPOLITANA.**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

MILANESAS A LA NAPOLITANA.

```
MILANESAS A LA NAPOLITANA.

Ingredientes:
 Para 4 personas.

- 1 kg. de nalga cortada para milanesas.
- sal fina.
- 3 huevos.
- leche.
- perejil.
- 2 dientes de ajo.
- orégano.
- harina.
- pan rallado.
- aceite.
- 1 lata de salsa Pomarola (de lo contrario preparar una salsita
simple de tomate).
- 1/2 kg. de queso Port- Salut o queso fresco.

Preparado:
  Sacar bien la grasa a la carne. Cortar en dos las milanesas
grandes y aplastar con martillo las gruesas. Salarlas de ambos
lados.
Colocar en un plato hondo un poco de harina y en otro un poco de pan
rallado. En un tercer plato hondo poner los huevos y salarlos antes
de batirlos. Ni bien batidos los huevos, agregar un chorrito de
leche
para que rindan más. Picar el perejil y los dientes de ajo.
Mezclarlos y agregarlos a los huevos. Agregar también el orégano.
Mezclar todo bien. Pasar de a una las milanesas por el huevo, luego
```

por la harina, nuevamente por el huevo, y finalmente por el pan rallado, cuidando de cubrir las milanesas bien de harina y pan rallado
cada vez. Lo mismo con el huevo. Poner un poco de aceite en una sartén y cuando esté caliente, comenzar a freír. Una vez cocidas las milanesas de un lado, darlas vuelta y dejar freír del otro lado. Retirar del fuego dejando que se escurran bien. Preferentemente colocar en papel blanco para que se terminen de escurrir.! Calentar la salsa pomarola o preparar la salsita de tomate. Acomodar las milanesas sobre una asadera y cubrirlas con abundante salsa. Cortar el queso en fetas y acomodar sobre la salsa, cubriendo casi totalmente
las milanesas. Colocar en horno fuerte hasta que el queso se encuentre derretido. Retirar y servir.

Nota: Se pueden acompañar con puré de papas, papas fritas, ensaladas o la guarnición que ustedes prefieran.

Enviado por Gabriela González Bruno (sweetcandy@terra.com.ar)

Receta anterior: **MICHAEL CAINE CARROT CAKE**
Próxima Receta: **MILANESAS DE BERENJENA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

MILANESAS DE BERENJENA

MILANESAS DE BERENJENA

Ingredientes:
 berenjenas firmes.3
sal fina.cn
huevos.3
sal pimienta y lo que quieras para condimentar
pan rallado.cn
aceite
queso fresco
tomates en rodajas

Preparado:
  pelar las berenjenas y cortarlas bien finas (2 a 3 mm de espesor).espolvorearlas con sal y dejar un par de horas en reposo.enjuagar con agua fria y secar. batir los huevos con los condimentos y colocar las rodajas de berenjenas.tapar el recipiente y
dejar reposar media hora. empanar las milanesas y pasarlas por huevo y otra vez por pan. calentar el aceite y freir las milanesas. rinden mucho y son sanas y ricas.

Enviado por dulce m. j. (dulmaji@hotmail.com)

Receta anterior: **MILANESAS A LA NAPOLITANA.**
Próxima Receta: **MILANESAS DE BONIATOS RELLENOS**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MILANESAS DE BONIATOS RELLENOS

```
MILANESAS DE BONIATOS RELLENOS

Ingredientes:
Boniatos... la cantidad que usted guste depende de cuantos sean los
comenzales
Jamon ó Paleta... 200 grs mas o menos
Queso de Sandwich... 150 grs mas o menos
Huevos y pan rallado para empanar los boniatos
sal, oregano, y lo que usted guste para la mezcla de huevo y pan
rallado.
Aceite para freir.


Preparado:
  Se pelan los boniatos, se lavan, se cortan a en rodajas de 1 cm
aprox. a lo largo. Luego se hierven y despues se dejan enfriar y se
pone jamon y queso en una rodaja y se tapa con otra, ese sandwich
se empana como una milanesa, se frie ¡¡¡¡ y a comeeeer!!!!

Enviado por Bettina Fernandez (foxfox15@hotmail.com)
```

Receta anterior: **MILANESAS DE BERENJENA**
Próxima Receta: **MILANESAS DE CHURRASCOS DE HIGADO**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MILANESAS DE CHURRASCOS DE HIGADO

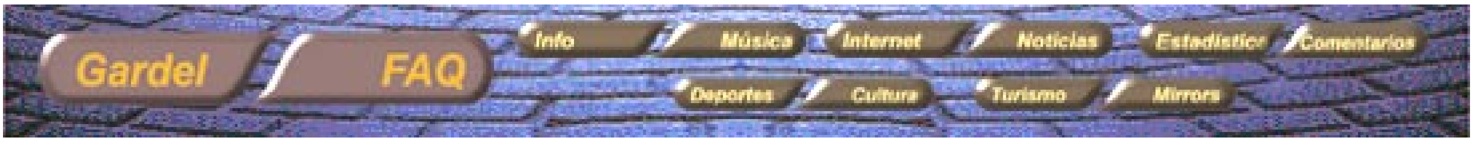
```
MILANESAS DE CHURRASCOS DE HIGADO

Ingredientes:
1 Kg de churrascos de higado
2 huevos
pan rallado
1 diente de ajo

Preparado:
  Batir los huevos con el ajo rallado
pasar el churrasco de higado por el huevo batido
y por ultimo lo pasamos por pan rallado lo freimos y listo es
riquisimo!!!!!!!

Enviado por SILVANA (registro@rec.uba.ar)
```

Receta anterior: **MILANESAS DE BONIATOS RELLENOS**
Próxima Receta: **MILANESAS DE MAMA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

MILANESAS DE MAMA

```
MILANESAS DE MAMA

Ingredientes:
 Esta es una receta deliciosa, quiza un poco mas dificil de la que
 estamos acostumbradas, pero genial para una ocasion especial.

INGREDIENTES

1/2 kl de carne ( bola de lomo o cualquier otra que sea blanda)
1/4 harina comun
1/4 pan rallado
2 cabecitas de ajo
2 huevos batidos con un poco de agua y sal, despues pasar por el
pan rallado
1 cdta de comino y pimienta
abundante jugo de limon
sal

Preparado:
  Primero cortar la carne en fetas finas, preparar la marinada con
el
ajo machacado, el comino, la pimienta, la sal y el jugo de limon
Dejar
reposar como minimo 10 minutos y revolver de vez en cuando. Luego
pasar la carne por harina y de alli por los huevos batidos y despues
por el pan rallado. Una vez listos freir en aceite bien caliente
para
que no se descascaren. Sacra el exeso de aceite sobre un papel de
cocina o servilleta de papel.
```

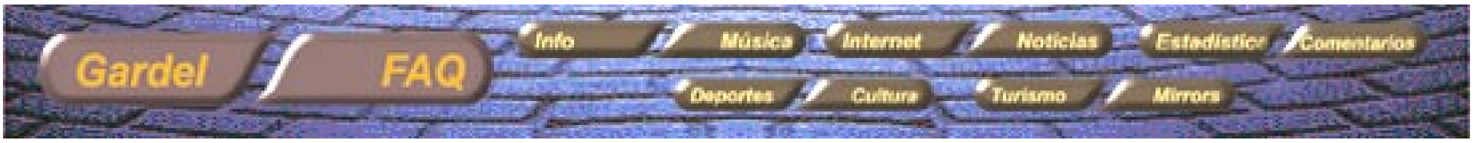
OBS: Si no tiene mucho tiempo, otra variacion seria antes de pasar por la harina directamente pasar por los huevos y de alli al pana rallado.

Si queremos que tenga un sabor mas especial, ppodemos agregar al pan rallado peregil o oregano picado y ajo seco, es delicioso!!

ESpero que lo disfruten!!!

Enviado por shirley melgarejo (smelgar@ciudad.com.ar)

Receta anterior: **MILANESAS DE CHURRASCOS DE HIGADO**
Próxima Receta: **MILANESAS RELLENAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

MILANESAS RELLENAS

```
MILANESAS RELLENAS

Ingredientes:
carne para milanesas 8
jamon cocido o paleta en fetas 4
queso fetas 4
huevo 2
pan rallado cant.nec.
harina cant.nec.
oregano
sal
manteca 100grs.
pimienta

Preparado:
  Salpimentar la carne,poner encima el jamon y el queso,y cubrir con
otra carne. pasarlo por la harina,luego por el huevo, y por ultimo
por el pan rallado. freir y servir con lo que mas les guste.

Enviado por PANIAGUA LILIANA RAMONA (piray2001@yahoo.com.ar)
```

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MILHOJAS DE PAPAS

```
MILHOJAS DE PAPAS

Ingredientes:
 ingredientes
5 huevos
3 papas grandes cortadas finas
2 calabazas cortadas finas
queso rrallado cant.necesaria
1 pote de crema de leche
1 vaso de leche
1 cucharada dde tomate pomarola

Preparado:
  cortar las papas y la calabaza bien finas, en un molde de budin
eenmantecado cubrirlo con papel aluminio, y colocar una capa de
papas
y otra de calabazas poner el queso por cada capa hasta llegar al
borde. En un bol batir los huevos, la crema, la leche y el
tomate.Verter esa crema en la budinera llevar a horno aprox. 1 hora.

Enviado por amalia parody (somoslospiratas@yahoo.com)
```

Receta anterior: **MILANESAS RELLENAS**
Próxima Receta: **MINI PIZZA**
[Volver al índice de Recetas]

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MINI PIZZA

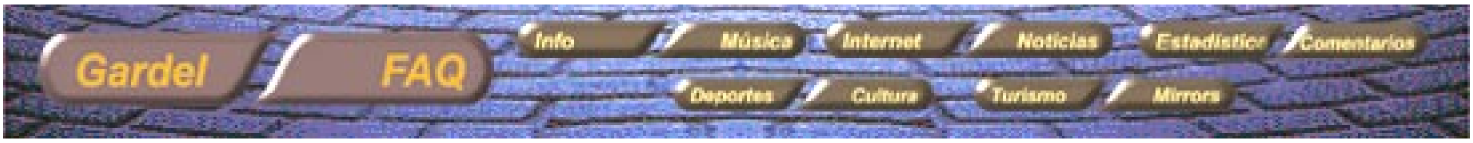
MINI PIZZA

Ingredientes:
Un pan redondo
salsa de tomate
1/4 de queso musarella
oregano
3 salchichas
3piezas de jamon

Preparado:
primero parte el pan a la mitad, luego ponga la salsa de tomate, despúes ponga el queso musarella con arriba el jamon y la salchicha, picadas ponga en un platillo, despúes agrega el oregano y al microondas por 2 minutos.

Enviado por Daniely Pinto Leyva (danielypinto.@hotmail.com)

Receta anterior: **MILHOJAS DE PAPAS**
Próxima Receta: **MODIFICACIÓN DE LA BAGNA CAUDA PIAMONTESA**
[Volver al índice de Recetas]



[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MODIFICACIÓN DE LA BAGNA CAUDA PIAMONTESA

```
MODIFICACIóN DE LA BAGNA CAUDA PIAMONTESA

Ingredientes:
 la proporcion de anchoas y ajo es:
3 filet de anchoas por persona
1 cabeza de ajo cada cuatro comensales.

Preparado:
  El vegetal clásico que acompaña a la bagna cauda es el cardo,
crudo
o cocido.Dentro de las variables en los acompañantes sugiero
ravioles
de ricota o verdura y blanco de pavita o de pollo.

Enviado por Leticia Rubio (leticiamdq@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **MINI PIZZA**
Próxima Receta: **MOFONGO (RECETA SENCILLA)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MOFONGO (RECETA SENCILLA)

MOFONGO (RECETA SENCILLA)

Ingredientes:
2 Platatanos verdes
1/4 de libra de cueritos de cerdo frito
1/2 cucharadita de ajo en pasta
1/2 cucharadita de aciete de oliva

Preparado:
Los plátanos deben ser retirados de las cascaras y ponerlos a asar o
si sequiere pasar por el cardero en pequenos trozos un poco más
grande
que si se fuese a hacer frito.

Luego que el plátano se cuesa se debe tomar un pilon (donde se unen
y
majan las especias) y se van introduciendo los paquenos troszos y
majando. Simultaneamente se van aderiendo los trozitos de chicharron
o la carne de cero. De igual manera debe ir mezclando el ajo y
rocear
un poco de aceite de oliva.

Cuando todo este mezclado sirvase o acompane con un cerveza bien
fría.

Buen provecho y que lo disfruten.

Angel Coón (República Dominicana)

Enviado por angel colón (acolon@grupo3mt.com)

Receta anterior: **MODIFICACIÓN DE LA BAGNA CAUDA PIAMONTESA**
Próxima Receta: **MOFONGO DE CERDO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MOFONGO DE CERDO

```
MOFONGO DE CERDO

Ingredientes:
3 Plátanos Verdes
2 Tazas de Aceite de Freir
1 lt de Caldo de Pollo en pastilla
1/2 lb de Chicarrón de Cerdo(Masa de Cerdo con Piel Frita)
2 Dientes de ajo
Sal al gusto

Preparado:
1. Se prepara el caldo de pollo y se mantiene caliente.

2. Se pelan los plátanos en trozos de 1 pulgada de largo y se
frien en el aceite, suficientemente caliente, haste que se
tornen ligeramente dorados.

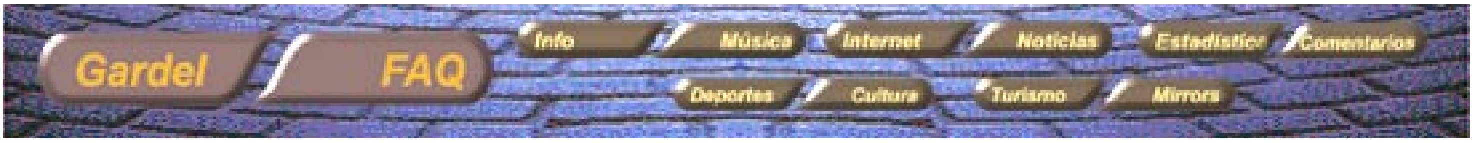
3. Se corta el chicharrón en pequeños trozos y en un mortero
grande de mezclan poco a poco con el plátano y los dientes de
ajo machacados.

4. Luego se sirve en pequeños recipientes el caldo de pollo y a
cada comensal se le sirve en partes iguales el mofongo. Para ir
comiendo se le va humedeciendo con el caldo de pollo.

Es un alimento un poco pesado por lo que no se recomienda
comerlo tarde en la noche, pero es muy rico.

Enviado por Dimas Arias (dimas@tricom.net)
```

Receta anterior: **MOFONGO (RECETA SENCILLA)**
Próxima Receta: **MOFONGO DE CERDO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MOFONGO DE CERDO

MOFONGO DE CERDO

Ingredientes:
3 Plátanos Verdes
2 Tazas de Aceite de Freir
1 lt de Caldo de Pollo en pastilla
1/2 lb de Chicarrón de Cerdo(Masa de Cerdo con Piel Frita)
2 Dientes de ajo
Sal al gusto

Preparado:
1. Se prepara el caldo de pollo y se mantiene caliente.

2. Se pelan los plátanos en trozos de 1 pulgada de largo y se frien en el aceite, suficientemente caliente, haste que se tornen ligeramente dorados.

3. Se corta el chicharrón en pequeños trozos y en un mortero grande de mezclan poco a poco con el plátano y los dientes de ajo machacados.

4. Luego se sirve en pequeños recipientes el caldo de pollo y a cada comensal se le sirve en partes iguales el mofongo. Para ir comiendo se le va humedeciendo con el caldo de pollo.

Es un alimento un poco pesado por lo que no se recomienda comerlo tarde en la noche, pero es muy rico.

Enviado por Dimas Arias (dimas@tricom.net)

Receta anterior: **MOFONGO DE CERDO**
Próxima Receta: **MOJO TOMATE CANARIO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MOJO TOMATE CANARIO

```
MOJO TOMATE CANARIO

Ingredientes:

cominos: una cucharada cafe
ajo  : ocho dientes
pimenton dulce: tres cucharas cafe
pimenton picante : una cucharada
sal gruesa
siete rodajas pequeñas pan frito crujiente
una vaso aceite oliva
seis tomates maduros
vinagre: cuatro cucharas soperas


Preparado:
hervir los tomates, pelar y tirar el corazón. Tostar ligeramente
los cominos y en mortero reducir a polvo.Añadir al mortero la sal
gruesa y triturar, uno a uno los ajos.Añadir el resto ingredientes
exepto tomates, vinagre y el aceite que se va añadiendo poco a
poco.
Luego el vinagre. En una vatidora colocar todo la pasta y añadir los
tomates. Batir y añadir medio vaso del agua de la coccion del
tomate.


Enviado por JOSE SOCORRO MONTESDEOCA (osocorro@eresmas.com)
```

Receta anterior: **MOFONGO DE CERDO**
Próxima Receta: **MONDONGO A LA ESPAñOLA (BUSECA).DE PAJARITO DIAZ**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MONDONGO A LA ESPAñOLA (BUSECA).DE PAJARITO DIAZ

MONDONGO A LA ESPAñOLA (BUSECA).DE PAJARITO DIAZ

Ingredientes:
1 a 1,5 Kgs. de mondongo
1 (una) taza de garvanzos (o porotos)
2 (dos) chorizos colorados o españoles
250 gramos de panceta de cerdo
2 (dos)zanahorias
1 (una)cebolla
2 (dos)cucharas soperas de pimentón
1 (un) tomate
1 (un) diente de ajo
sal y pimienta a gusto

Preparado:
EN LA NOCHE ANTERIOR:
poner a hervir el mondongo hasta que se ablande [no pasar], luego quitarle toda la grasa . Después poner a remojar los garvanzos en un recipiente grande con agua fría(CRECEN DEMASIADO)

AL OTRO DÍA:
colocar en una olla 1 cebolla picada bien fina, un tomate bien picado
y un dientecito de ajo con un poco de aceite para hacer una salsa (o sofrito)[no quemar la cebolla].luego agregar el mondongo cortado fino
en tiritas de 4 centímetros aproximadamente, la panceta de cerdo, los

```
chorizos colorados . Hervir todo esto durante veinte minutos,luego
colocar los garvanzos y unas zanahorias cortadas en discos (bien
pero
bien finitas),agregar sal y pimienta a gusto, y dejar hervir
aproximadamente diez minutos mas, hasta que este blanda la
zanahoria y
los garvanzos. y buen provecho

Enviado por walter diaz (pajaritodiaz@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **MOJO TOMATE CANARIO**
Próxima Receta: **MONTAñERITA MíA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

MONTAñERITA MíA

```
MONTAñERITA MíA
Letra de No sé
Musica de No sé

Canta Agustín Magaldi

No he podio saber ni el autor de la letra ni de la música.
Figura como un son campero.
Creo que se trata de una canción colombiana: el ritmo es de pasillo
lento, posee un uso del “vo-seo” en la primera estrofa que es muy
caracte-ristico de mi país. Por ejemplo ese uso de “si te vinieras
con yo”, obviamente en español una forma incorrecta de acusativo es
muy común entre los paisas. También es un lugar común de nuestra
lírica campesina invocar los pajaritos de la huerta. ¡Ojalá que lo
superemos algún día!

Si a vos así te vinieras
con yo pa’l ranchito mío
verías si te vinieras
como florecen las eras
que se me mueren del frío.
Vieras lo triste que cantan
pensando en que ya te has muerto
vos no sabes como cantan
Y de mis penas se espantan
los pajaritos del huerto.
En cuanto el sol aparece
y pa’ alumbrarme se asoma
no más el sol aparece
la pena de mi alma crece
```

y se entristecen las lomas.
Mejor que vos te vinieras
pa’ mi ranchito desierto;
ojalá que vos te vinieras
pa’ que alegraras las eras,
mi corazón y mi huerto.
Y... mi huerto.

Receta anterior: **MONDONGO A LA ESPAñOLA (BUSECA).DE PAJARITO DIAZ**
Próxima Receta: **MORRONES A LA STASH**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MORRONES A LA STASH

```
MORRONES A LA STASH

Ingredientes:
 2 Morrones colorados grandes
4 Huevos
250 gr de muzzarella
Sal y Pimienta a gusto

Preparado:
  Cortar los morrenes a la mitad, limpiarlos bien. Ponerlos arriba
de la parrilla o en el horno durante 5 minutos, agragae los huevos
adentro de los morrones, despues de 10 minutos poner la muzzarella
arriba de de los morrones y los huevos. Salpimentar a gusto y
esperar
a que el queso se derrita. Servir caliente.

Enviado por Juan Lutyk (magestuoso@yahoo.com)
```

Receta anterior: **MONTAñERITA MíA**
Próxima Receta: **MORRONES AGRIDULCES ESPECIAL PARA ASADO DE CORDERO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

MORRONES AGRIDULCES ESPECIAL PARA ASADO DE CORDERO

```
MORRONES AGRIDULCES ESPECIAL PARA ASADO DE CORDERO

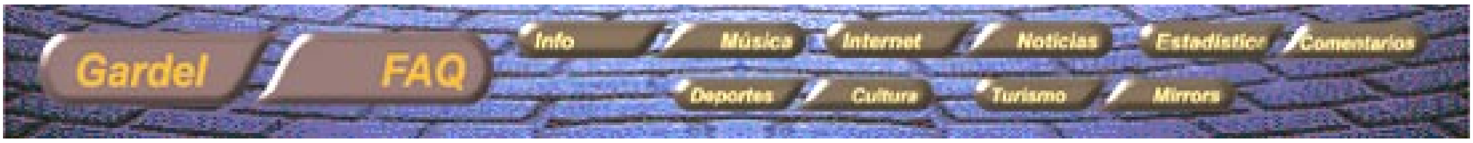
Ingredientes:
2 morrones rojo
2 morrones amarillos
2 morrones verdes
3/4 tza de aceite de maiz
3/4 tza de vinagre de manzana
1/2 taza de azucar

Preparado:
  Lavar los morrones, quitarle el cabo y las semillas de adentro,
cortarlos en juliana y ponerlos en una cacerola juntos con el
aceite,
el vinagre y el azucar.- Dejar hervir esta que los morrones esten
tiernos.- Retirar los morrones, y dejar espesar en la cacerola el
almibar agridulce.- Agregar eñl almibar a los morrones y servir
frio.-

Nota: Como variante se le puede poner, champignones.-
muy ricos

Enviado por Paulina (polincha@hotmail.com)
```

Próxima Receta: **MORRONES AGRIDULCES..**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MORRONES AGRIDULCES..

```
MORRONES AGRIDULCES..

Ingredientes:
 2 morrones rojos
2 morrones verdes
2 morrones amarillos
1/2 taza de azucar
3/4 taza de vinagre
3/4 taza de aceite
champignones enteros

Preparado:
  lavar las morrones, cortarle el cabo, sacarles bien la semilla. y
cortarlos en juliana. Disponerlos en una cacerola, agregarle el
aceite, el vinagre, y el azucar.Cocinarlos a fuego fuerte al
principio
y luego bajarlo a medio. Notaran que se va haciendo un almibar,
cuando los morrones esten al punto de su gusto,( a mi me gustan
bastante blanditos hay quines los gusta crocantes) retirar los
morrones a una fuente y dejar el almibar en el fuego hasta que se
espese los mas posible. Antes de sacar el almibar, agregar los
champignones algunos enteros( para la presentacion) y algunos
fileteados para que todos alcanzen a comer. pruebenla, es muy rica
para acompañar el asaditos de los domingos y si la carne es de
cordero
mucho mejor......No se van a arrepentir

Enviado por perez juana (polincha@hotmail.com)
```

Receta anterior: **MORRONES AGRIDULCES ESPECIAL PARA ASADO DE CORDERO**
Próxima Receta: **MORRONES RELLENOS DE QUESO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MORRONES RELLENOS DE QUESO

```
MORRONES RELLENOS DE QUESO

Ingredientes:
 morrones
queso duro
queso semiduro
queso blando
aceitunas

Preparado:
- Cortar los quesos en cubitos.
- Picar las aceitunas.

- Abrir el morron por el lado del cabo de forma que la tapa quitada
pueda volver a usarse para cerrarlo.

- Quitar las semillas.
- Rellenar por partes iguales con cubitos de las tres clases de
queso
y picadillo de aceitunas.

- Cerrar los morrones usando la parte quitada antes a modo de tapa.
Sujetarla con escarbadientes de madera.

- Poner a la parrilla y darlo seguido vuelta cuidando de que no se
queme. Está pronto cuando el queso derretido empieza a salirse.
Servir directo de la parrilla acompañando un buen pedazo de asado.

Enviado por Alejandro Frasch (Alex.Frasch@T-online.de)
```

Receta anterior: **MORRONES AGRIDULCES..**
Próxima Receta: **MOSTACHOLES AL PESTO A LA TOSCANA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MOSTACHOLES AL PESTO A LA TOSCANA

MOSTACHOLES AL PESTO A LA TOSCANA

Ingredientes:
 PARA 4 PERSONAS
1 PAAQUETE DE FIDEOS MOSTACHOLES
1 PAQUETE DE ALBAHACA
1/2 TAZA DE QUESO RALLADO PARMESANO
2 FILETE DE ANCHOAS
4 DIENTES DE AJO
50 GRAMOS DE MANTECA
8 NUECES PELADAS
SAL

Preparado:
  Pique la albahaca y el ajo.
Pongalo en la procesadora.
Agregar el queso, las anchoas, la manteca,
y las nueces hasta formar una pasta cremosa.
Si necesita agregue aceite.

Ponga los mostacholes en agua hirviendo.
Cuando esten al dente retire del fuego.
Escurra los fideos y coloque el pesto sobre
Los mostacholes y sirvalos con queso rallado.

MAMA MIA QUE PASTA!!!!

Enviado por Daniel Baldassini (packarte@lvd.com.ar)

Receta anterior: **MORRONES RELLENOS DE QUESO**
Próxima Receta: **MOUSE DE CHOCOLATE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

MOUSE DE CHOCOLATE

```
MOUSE DE CHOCOLATE

Ingredientes:
 1 barra de chocolate (por persona)

1 cucharada de azucar (por persona)

1 huevo por persona

Preparado:
Batir las yemas con el azucar hasta que quede bien blanco;batir las
claras a punto nieve;derretir el chocolate a baqo Maria con un poco
de
leche.Luego mezclar las yemas con el chocolate derretido y luego
agregarle las claras batidas a nieve.Batir todo hasta que quede bien
mezclado.Servir en copas de postre.Se puede decorar con nueces o
chocolate rallado.

Enviado por Luciana Pestellini (galix@ba.net)
```

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MOUSSE DE ATUN

```
MOUSSE DE ATUN

Ingredientes:
 2 latas de atzn en agua
1/2 taza de caldo de pollo
1/2 taza de agua al tiempo
8 oz. de queso crema (philadelphia por ejemplo)
3/4 mayonesa
apio
zanahoria
cebolla
galetas saladas
chile verde (jalapeqo)
2 sobres de grenatina sin sabor

Preparado:
  Se desmenuza el atzn con un tenedor. Se pican las verduras lo mas
finamente posible y se agregan al atzn (la cantidad de verdura es al
gusto, pero es aproximadamente una cucharada sopera de cada
verdura).
En un plato sopero se disuelve la grenatina en el agua. Se pone a
hervir el caldo de pollo con la mayonesa. Una vez que hirvis, se
añade el agua con la grenatina y se deja hervir 1 minuto. Se liczan
el queso crema con la mezcla anterior. Se añade la nueva mezcla
(queso + caldo + mayonesa + grenatina)al atzn previamente
preparado.
Se pone el el molde deseado y se deja enfirar a temperatura
ambiente.
Refrigerar al menos 4 horas antes de servirse. Se sirve con las
galletas saladas.
```

```
RECOMENDACION: Si se tiene un molde en forma de pescado queda una
hermosa presentacion.

Enviado por Andrea Avendaqo (aavend@telnor.net)
```

Receta anterior: **MOUSE DE CHOCOLATE**
Próxima Receta: **MOUSSE DE ATUN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

MOUSSE DE ATUN

```
MOUSSE DE ATUN

Ingredientes:
 3 latas de atun pequenas
1 tarrito de crema de leche agria
2 cucharadas de mayonesa
1 limon(el jugo)
1 caja de gelatina sin sabor(vienen 2 sobres)
1/3 vaso de agua de la canilla
3/4 vaso de agua hirviendo

Preparado:
  Colocar en la licuadora el atun,mayonesa,crema de
leche y limon,prenderla por medio minuto.
Aparte colocar la gelatina sin sabor en una taza
grande y agregar el agua,revolver bien y colocar dentro
de la licuadora y revolver otro medio minuto.
Colocar en una gelatinara durante una noche en la nevera y solamente
sacarlo en el momento de servirlo.

Enviado por Betty Lansman (lansman@eindor.org.il)
```

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MOUSSE DE ATúN (DIP)

```
MOUSSE DE ATúN (DIP)

Ingredientes:
 Es más simple que las recetas ya ofrecidas:

1 pote de queso tipo Philadelphia
1 lata de atún en aceite
sal a gusto

Preparado:
  Escurrir un poco el atún.
Mezclar todo con un tenedor.

Comer con galletitas de agua o tortilla chips o Knäckebrot o lo que
guste...
Y dejarles también algo a los demás...

Buen provecho!

Enviado por Susana (susuko@t-online.de)
```

Receta anterior: **MOUSSE DE ATUN**
Próxima Receta: **MOUSSE DE CASSIS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MOUSSE DE CASSIS

```
MOUSSE DE CASSIS

Ingredientes:
 3 tazas de licor de cassis
6 yemas
200 grs. de azzcar
2 sobres de gelatina sin sabor (15 grs)
1/4 taza de agua fria
2 tazas de crema de leche

PREPARACION:

Las yemas de baten con el azzcar hasta que tomen un color
blanquecino.
Se les incor- pora el licor y la mezcla se coloca al baqo de Marma,
revolviindola constantemente. Estando todavma en el fuego, cuando ha
espesado, se le agrega la gelatina que previamente se ha remojado en
el agua fria y se disuelve bien. Se retira la PREPARACION del fuego
y
se deja enfriar completamente. Se bate la crema hasta que esti muy
firme y con movimiento envolvente se incorpo- ra a la PREPARACION
anterior. Se vacia a un molde mojado con agua, y se lleva a la
helade- ra por varias horas, hasta que cuaje con firmeza. Para
desmoldar, se pasa el molde unos momentos por agua caliente.

Gracias por publicar mis recetas. Soy una argentina viviendo en
Punta
Arenas Chile-

Enviado por Mariangela Brandani (yanina@entelchile.net)
```

Receta anterior: **MOUSSE DE ATúN (DIP)**
Próxima Receta: **MOUSSE DE FRUTILLAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MOUSSE DE FRUTILLAS

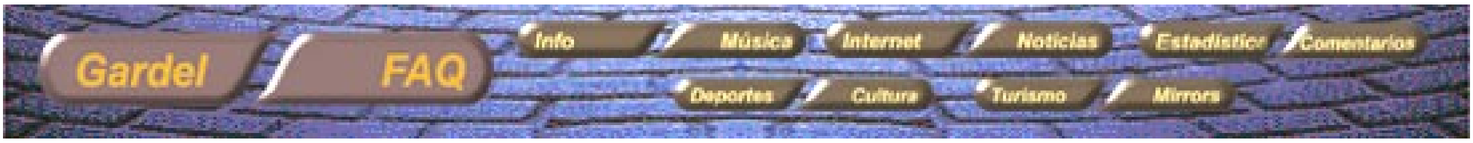
MOUSSE DE FRUTILLAS

Ingredientes:
250 grs. de frutillas procesadas
1 clara batida a punto merengue
200 cm de crema batida chantilly

Preparado:
Procesar las frutillas. Agregarles la crema batida chantilly y luego la clara batida a punto merengue en forma envolvente.
Colocar en la heladera 3 horas antes de consumir.

Enviado por Verónica Borgonovo (veroborgo@speedy.com.ar)

Receta anterior: **MOUSSE DE CASSIS**
Próxima Receta: **MUSLO DE POLLO CON MANZANAS Y ALMENDRAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MUSLO DE POLLO CON MANZANAS Y ALMENDRAS

MUSLO DE POLLO CON MANZANAS Y ALMENDRAS

Ingredientes:
 Para 2 personas
6 ó 8 muslos de pollo sin piel
3 ó 4 manzanas blancas maduras
2 cebollas blancas medianas
150 gr. de almendras picadas
aceite
1 pastilla de extarlux
sal al gusto

Preparado:
En un cardero llano hacer los muslos de pollo hasta dorarlos,mientras tanto picar la cebolla y luego sofreir con los pollos,picar las manzanas sin cascara y mezclarlo todo,pastilla de extarlux y almendras, con un poquito de agua y dejar espesar.Saborearlo y poner sal al gusto.

Enviado por Desirée González Cabrera (jdcjm@telefonica.net)

Receta anterior: **MOUSSE DE FRUTILLAS**
Próxima Receta: **MUSLO DE POLLO CON MANZANAS Y ALMENDRAS**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

MUSLO DE POLLO CON MANZANAS Y ALMENDRAS

MUSLO DE POLLO CON MANZANAS Y ALMENDRAS

Ingredientes:
 Para 2 personas
6 ó 8 muslos de pollo sin piel
3 ó 4 manzanas blancas maduras
2 cebollas blancas medianas
150 gr. de almendras picadas
aceite
1 pastilla de extarlux
sal al gusto

Preparado:
En un cardero llano hacer los muslos de pollo hasta dorarlos,mientras tanto picar la cebolla y luego sofreir con los pollos,picar las manzanas sin cascara y mezclarlo todo,pastilla de extarlux y almendras, con un poquito de agua y dejar espesar.Saborearlo y poner sal al gusto.

Enviado por Desirée González Cabrera (jdcjm@telefonica.net)

Receta anterior: **MUSLO DE POLLO CON MANZANAS Y ALMENDRAS**

Próxima Receta: **NARDOS A LA PIMIENTA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

NARDOS A LA PIMIENTA

NARDOS A LA PIMIENTA

Ingredientes:
1 nardo (por persona)
pimienta.

Preparado:
Cosechar los nardos en epoca invernal, preferentemente despues del rocio al amanecer. tomar el nardo partirlo al medio longitudinalmente
y acomodarlos en una fuente. tomar la pimienta y rociar con ella los nardos hasta que esta lo cubra totalmente. Colocar en horno previamente calentado a 44 grados dejar 20 minutos y servir con vino tinto caliente. Un manjar !!!!

Enviado por osvaldo nardo (nardos99@hotmail.com)

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

NATY´S CHOLATE´S CAKE

```
NATY´S CHOLATE´S CAKE

Ingredientes:
 6 huevos
300g de harina leudante
200g de dulce de leche
200g de azúcar
300g de manteca
2 cucharadas de leche
8 barritas de chocolate amargo

Preparado:
  Poner a fundir el dulce de leche, el azúcar, la manteca y el
chocolate amargo. Dejar enfriar. Luego mezclar la mezcla con la
harina, los huevos y la leche. Cuando ya tiene una mezcla homogénia
vertir en una fuente untada con manteca. Meter al horno. De vez en
cuando vaya probando de colocar un cuchillo en el medio de la
torta.
La torta está cuando el cuchillo sale limpio. Luego disfrute de su
exquisita torta.

Enviado por Natalia Levin (nat601@hotmail.com)
```

Receta anterior: **NARDOS A LA PIMIENTA**
Próxima Receta: **No Subject**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

No Subject

```
PICADILLO

Ingredientes:
1 lb de carne molida
3 cebollas
2 tomates
oregano,comino,cilantro,ajinomoto, salsa de
tomate.
1 lb de papas, se cocinan y se cortan en cuadritos.
1 pimiento
sal al gusto.


Preparado:
se baten las cebollas, tomates,pimientos, todos los ingredientes
crudos en la liquadora con 1 taza de agua hervida) se pone en una
olla
el batido andterior con la carne, luego que este un poco cocinada,
se
agregan 11/2 vasos de agua. Se cocinan las papas y se pican en
cuadritos. Se mezclan todos los ingredientes hasta que esten
listos.
y lo puedes acompanar con tortilla de maiz, o de harina. u soda al
gusto.


Enviado por Sofia Corales (no tengo.)
```

Receta anterior: **NATY´S CHOLATE´S CAKE**
Próxima Receta: **NOQUIS DE "PAPA" DE LA NATA(SIEMPRE NOS ENGANIO)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

NOQUIS DE "PAPA" DE LA NATA(SIEMPRE NOS ENGANIO)

```
NOQUIS DE "PAPA" DE LA NATA(SIEMPRE NOS ENGANIO)

Ingredientes:
 Masa:

250 ml de agua
25gr de manteca
Harina cantidad necesaria
sal

Preparado:
Poner en una cacelolita el agua con el trozo de manteca y un
puniadito de sal. Cuando rompa el hervor ir poco a poco
introduciendo la harina sin sacarla del fuego.Revolver
constantemente para deshacer los grumos. Cuando tenga
consistencia retirar del fuego, colocarla en la mesada, OJO
que quema!! e ir agregando cantidada necesaria de harina hasta
obtener una masa lisa.

TIP:Esto tiene que hacerse en caliente .

Cortar y hacer los choricitos ...cortar los Noquis, pasar por
el tenedor y cocinar en agua hirviendo 3'. ...Y la papa
?...prueben esto y despues me cuentan si hay diferencia...

Y podes repetir sin riesgo a indigestion! ASEGURADO total
preparacion : 1/2 hs.
```

Mi plato favorito.

Buen Provecho

Eugenia desde A'dam

Enviado por Eugenia Cabral (mcabrel@msn.com)

Receta anterior: **No Subject**
Próxima Receta: **NOQUIS DE PAPA Y QUESO BLANCO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

NOQUIS DE PAPA Y QUESO BLANCO

```
NOQUIS DE PAPA Y QUESO BLANCO

Ingredientes:
 6 papas medianas
1/2 kg de queso blanco (puede ser ricotta o del tipo)
1 yema
sal, nuez moscada a gusto
harina (lo necesario)

Preparado:
  Cocinar las papas sin cascara y hacer pure. Dejar entibiar y
agregarle el queso y la yema, condimentar, y mezclar bien.
Incorporar
la harina tamizada y amasar hasta que la masa no se pegue a los
dedos,
ni al marmol u otra superficie de trabajo (enharinado/a). Hacer
choricitos, cortar cubitos (preferentemente pequenos), pasarlos por
tenedor o noquera (se dice asi?)espolvorear con harina, y colocarlos
en la superficie de trabajo separados unos de otros para que no se
peguen. Hervir mucha (pero mucha) agua (yo uso dos ollas) y echar
los
noquis al agua hirviendo. Cuando todos suben, ya esta! Acompanar con
salsa (o tuco) de tomate, quizas con pesto tambien (si les gusta)
Saludos desde la Tierra Santa.... y disfruten.

Enviado por Iris Szhafir (irclar@yahoo.com)
```

Receta anterior: **NOQUIS DE "PAPA" DE LA NATA(SIEMPRE NOS ENGANIO)**
Próxima Receta: **NUGATON**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

NUGATON

NUGATON

Ingredientes:

200g. de manteca
2 tazas de avena arrollada (quaker)
4 cucharadas soperas de cacao
1 taza de azucar
1/2 taza de leche
1 huevo
400g. de galletitas de agua (criollitas preferentemente)

Preparado:
Colocar en una cacerola la manteca, la avena, el cacao, azucar y la leche. Revolver, cocinar a fuego lento hasta obtener una pasta homogenea. Retirar del fuego y agregarle el huevo, mezclando rapidamente (para que no se cocine). Forrar un molde con papel manteca y poner una capa de pasta, una de galletitas, y asi 2 o tres capas. Colocar en heladera por lo menos 4 horas. Desmoldar. Si se desea se puede decorar con crema chantilly

Enviado por Maria Andrea Morsica (mamorsica@hotmail.com)

Receta anterior: **NOQUIS DE PAPA Y QUESO BLANCO**
Próxima Receta: **NUTRIVER**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

NUTRIVER

```
NUTRIVER

Ingredientes:
cebolla
morron
zanahoria
zapallitos verdes
soja
choclo en granos
sal
aceite
salsa de soja

Preparado:
aceite sal en la cacerola picar la cebolla el morron rallar la
zanahoria y luego meter todo lo demas

Enviado por vanina alicia marrero (www.vamafalu.com.arg)
```

Receta anterior: **NUGATON**
Próxima Receta: **OCOPA AREQUIPEÑA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

OCOPA AREQUIPEÑA

```
OCOPA AREQUIPEÑA

Ingredientes:
 2 kilos de papas sancochadas,
 1 taza de leche evaporada,
 3 galletas de sosda,
 6 galletas de vainilla,
 media taza de mani tostado molido,
 250gr. de queso fresco,
 1 cebolla soasada,
 2 dientes de ajo,
 10 ajies mirasol soasados,
 1 taza de aceite,
 2 ramas de huacatay,
 5 huevos duros,
 8 aceitunas de botija,
 hojas de lechuga,sal.

Preparado:
  colocar en una cacerola aceite y freir la cebolla,ajo,huacatay y
  aji mirasol,cocinar por unos minutos y dejar hasta que este
  tibio,licuar esta preparacion con un huevo duro,
  mani,galletas,queso, fresco,leche y el resto del aceite hasta que
  se forme una crema espesa.en una fuente cubierta de hojas de
  lechuga acomodar las papas en rodajas,verter la salsa y decorar
con
  los huevos restantes partidos en cuatro y las aceitunas.riquisima.

Enviado por ivone gartner de aguilar  lima peru
(servicios_especiales@yahoo.com)
```

Receta anterior: **NUTRIVER**
Próxima Receta: **OMELETTE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

OMELETTE

```
OMELETTE

Ingredientes:
 HUEVOS, QUESO Y SAL

Preparado:
  Calentar un sarten con una gota de aceite, batir un solo huevo.
Cuando el sarten este caliente bolcar el batido de huevo adentro,
este
se va a cocinar, cuando masomenos se va haciendo le pones el queso
adentro y doblas este huevo como si fuese un panqueque y ya está. si
querés le podes poner jamon cocido o paleta adentro. muy rapido.

Enviado por lau (lau@hotmail.com)
```

Receta anterior: **OCOPA AREQUIPEÑA**
Próxima Receta: **OMELETTE A LA TSN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

OMELETTE A LA TSN

```
OMELETTE A LA TSN

Ingredientes:
 para 2 personas
omelette:
4 huevos, 1 cucharadita de leche por omelette, sal.
relleno:
2 tasas de calamares, 1 aji, 1 morron, 1 cebollita de verdeo, 2
cucharadas de queso crema, sal a gusto. oporto a gusto (muy
importante )

Preparado:
primero hacer el relleno: rehogar la cebollitas en aceite junto con
el morron y el aji (todo cortadito chiquitito )en aceite hasta
dorarlas luego echar los calamares, y un chorrito de oporto. apagar
el fuego con el queso crema. hacer el omellete y cerrarlo con el
relleno. servir acompañado con palmitos con salsa golf.

Enviado por cynthia byrle (tsn@infovia.com.ar)
```

Receta anterior: **OMELETTE**
Próxima Receta: **OMELETTE DE ATUN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

OMELETTE DE ATUN

```
OMELETTE DE ATUN

Ingredientes:
 2.HUEVOS
1.ATUN EN ACEITE O AGUA
1.TOMATE
1.PIZCA DE SAL y PIMIENTA A GUSTO
 JAMON
 QUESO CREMOSO

Preparado:
  Para que te salgan la cantidad que quieras.

En un bols batí los huevos si es un solo omelette, entonces pone
dos o
tres depende cuanto te gusta comer. Luego al batido le agregas sal,
un poquito de pimenta, y la latita de atun al aceite o agua, como te
guste mejor. En una sarten pones un chorrito de aceite no mucho y
pones la mezcla, luego que ves que se esta cociendo, antes de que se
seque, le colocas unas fetitas de jamon, unas rodajitas de tomate y
el
queso para derretir. Lo doblas por la mitad, para que se termine de
cocer, y glup.

que lo disfrutes!.

Enviado por María Cristina Báez (crisabelmex@hotmail.com)
```

Receta anterior: **OMELETTE A LA TSN**
Próxima Receta: **OMELETTE MARCELA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

OMELETTE MARCELA

```
OMELETTE MARCELA

Ingredientes:
(2 personas)
4 huevos
2 tazas de arroz cocido y caliente
Queso

Preparado:
   Calentar en un sarten una gota de aceite. Batir los huevos con
sal y
especias a gusto (oregano, albhaca, etc.). Por cada huevo sale 1
omelette. Volcar el batido de huevo dentro de la sarten bien
caliente. Retirar los omelettes. Luego, agregar 1/2 taza del arroz
caliente dentro del omelette, agregar trocitos de queso, y doblar el
omelette por la mitad. Si el calor del arroz no derrite el queso,
calentar 30 segundos en el microondas. Y listo ! Acompan~ar con
verduritas salteadas en manteca, o cubrir con salsa blanca.

Enviado por Gustavo Jimenez (gjimenez@operamail.com)
```

Receta anterior: **OMELETTE DE ATUN**
Próxima Receta: **OMELLETE NO TIME**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

OMELLETE NO TIME

```
OMELLETE NO TIME

Ingredientes:
 Para 2 personas
4 Huevos
150 grs de queso POR SALUT
Queso rrallado (A GUSTO)
100 Grs de Jamon cocido o Paleta
2 cucharadas de queso Blanco descremado (tipo Mendicrim).
oregano

Preparado:
1-Hacer un piso con el jamon coido en un plato para microondas de
unos
20 cm de diametro y 2 o 3 cm de alto aproximadamente.

2-Poner todos los elementos en una licuadora (o multiprocesadora)
excepto el queso por salut y el jamon.

3-batir hasta que quede homogeneo

4-Volcar la mezcla en eln recipiente por encima del jamon y agregar
el
queso por salut cortado como para una pizza.

5-agregar mas queso rralado

6-Cocinar 5 minutos a potencia maxima
Resultado
Excelente omelette para personas que no tienen tiempo y que no
```

quieren
comer FRITANGAS.

Saludos

Enviado por Pablo Fernandez (Pfernandez@movi.com.ar)

Receta anterior: **OMELETTE MARCELA**
Próxima Receta: **PAELLA A LA CACCIAVILLANI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PAELLA A LA CACCIAVILLANI

PAELLA A LA CACCIAVILLANI

Ingredientes:
250 gr.de calamares
250 gr. de langostinos
250 gr. almejas
250. gr. de moluscos
1 kg. de arroz
1 cabeza de ajo
1 kg. de cebollas
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
sal, pimienta, aji molido
1 sobre de condimento de arroz
1 taza de aceite de oliva
1 cubo de caldo de gallina

Preparado:
Saltar la cebolla y los pimientos cuando esta dorada agregar el ajo
y los bichitos de mar cocinar por 5 minutos revolviendo permanentemente agregar el arroz e ir incorporando el caldo despaciosamente junto con los ingredientes cuando el arroz esta al dente apagar el fuego tapar con un repasador y dejar descansar unos 10
minutos servir y esperar los aplausos

Enviado por Rafael Cacciavillani (loscaccia@hotmail.com)

Receta anterior: **OMELLETE NO TIME**
Próxima Receta: **PAELLA A LA VALENCIANA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAELLA A LA VALENCIANA

```
Paella Valenciana - Receta adaptada para Estados Unidos

Como para 8/10 de buen comer

Ingredientes
1 Pollo, mas o menos 2 Kilos (4 libras)
1/2 Kilo de Langostinos (o gambas o camarones, o como los conozcan)
     (Shrimp, Prawns, or Tiger Prawns, 1 libra)
1 kilo de mejillones o musculos (2 libras)
  (se puede substituir por almejas littleneck o nada si no se
consiguen)

OPCIONAL --- 150 gramos (5 onzas) jamon prosciutto.
En Espana o en algunos otros paises usaria 2 chorizos colorados o
jamon serrano, pero aqui no se consigue serrano y los chorizos
colorados que se ven no sirven para este platillo.

3 cebollas amarillas grandes
3 pimientos morrones verdes o rojos (o 4-5 pimientos tipo Calahorra)
1 zanahoria grande
3 o 4 tomates frescos, grandes
1 rama de apio
8 dientes de ajo
1 ramito de perejil
Arvejas tiernas (petite peas) congeladas, 1 bolsita o caja.
1 lata de garbanzos
2 cubos de caldo de pollo

oregano, 1 cucharadita de te tomillo (thyme) 1/2 cucharadita de te
azafran persa o espanol (saffron) NO USAR AZAFRAN MEJICANO,1/8
```

cucharada de te

En peninsula SF el azafran se consigue en Camino Real y Castro St.
Mountain View, sobre Castro St, Rose Market, pequeno mercado irani.
En Boston, en los mercados armenios de Watertown

Pimenton dulce Espanol o Hungaro, 1 cucharada de sopa

1/2 Kilo (1 libra) arroz espanol o arroz italiano arborio, o si no se consigue usar "Uncle Ben" converted rice (No instantaneo). Para aquellos que no tengan mucha experiencia de cocina, el "Uncle Ben" es mas facil de preparar y perdona mas los errores.

Aceite de oliva extra virgin.
Aceite de mani.
3/4 Limones
1 vaso de vino blanco seco, buen vino.

2 sartenes, una mediana y una grande.
1 cacerola grande (3-4 litros)
1 plato hondo
2 cucharas de madera
1 abrelatas
cucharas de medir, de sopa y de te (Teaspoon, Tablespoon)

Tiempo total necesario: de 1 1/2 a 2 horas. El caldo, pollo y verduras se pueden preparar con unas horas de adelanto y guardar (bajo refrigeracion) hasta que se usen, pero los mariscos se deben sacar de la nevera y preparar con poca antelacion, justo como se indica, ya que son fragiles y se echan a perder con cierta facilidad.

PREPARACION

1 - CALDO

En una cacerola, poner 2 litros de agua, los dos cubos de caldo de
llo, la zanahoria pelada, 1 cebolla pelada y cortada en cuatro
la rama de apio, 2 dientes de ajo y poner a hervir 3/4 de hora.

2 - LOS MARISCOS

Pelar y lavar los langostinos, o camarones o gambas y poner en
un plato hondo con el jugo de 1 limon, 1/2 cucharadita de oregano
y una cucharada de sopa de aceite de oliva, revolver y dejar 1 hora
cubiertos, revolviendo de cuando en cuando.
Lavar y raspar las barbas de los mejillones, o lavar las almejas.

3 - POLLO

Lavar y cortar el pollo en presas, separando las patas primero, y
luego cortar las patas por la coyuntura, separando pata y muslo.
Separar las alas y cortar por la coyuntura, en dos partes cada una.
Partir lo que queda en dos, a lo largo de la espina, y del hueso de
la
pechuga. Lavar y elimeinar restos del higado, si los tiene. Cortar
las mitades en 4 pedazos cada una. En una sarten grande poner dos
cucharadas de aceite de mani, y freir los pedazos de pollo hasta que
esten dorados, de todos lados. Usar fuego fuerte, pero con cuidado
de
no quemar el pollo. Al final agregar 3 dientes de ajo cortados en
mitades y dejar freir un poco mas. Sacar del fuego y poner en una
fuente cubierta.

4 - VERDURAS

Pelar las cebollas, lavar y eliminar las semillas de los pimientos y
cortar las cebollas en anillos finos (1-2 milimetros) y los
pimientos
en tiras de 1 centimetro de ancho. En una sarten, poner 3 cucharadas
de aceite de oliva, el jamon (si se usa) cortado en tiritas, las
cebollas y los pimientos cortados. Freir hasta que la cebolla y los
pimientos esten blandos, sacar luego del fuego. Usar fuego mediano.

5 - PREPARACION FINAL

Abrir la lata de garbanzos y lavar los garbanzos.
Cortar los tomates en rodajas (3-4 milimetros).
Medir una taza de arvejas (petite peas).
Picar los ajos que quedan bien fino.
Picar 1 cucharada de sopa de perejil, y mezclar con el ajo picado.
En una taza, mezclar media taza de caldo, una cucharada de sopa de
pimenton, 1/2 cucharada de te de tomillo y 1/2 cucharada de te de
oregano, y 1/8 de cucharada de te de azafran. Opcional: Agregar una
hoja de BAY LEAVES (es laurel, PERO NO LO QUE SE LLAMA "LAUREL" EN

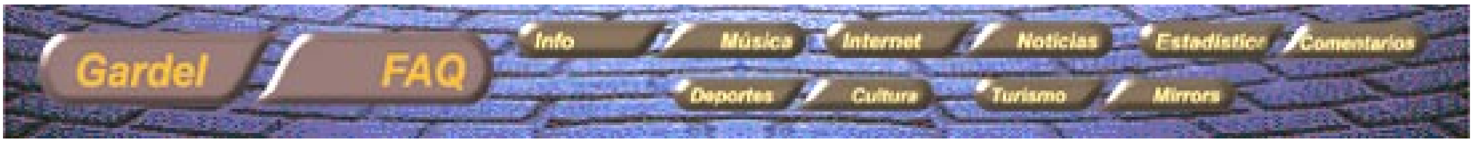
INGLES, MUCHO CUIDADO CON ESTO, EL "LAUREL" ES VENENOSO !!!!!!)

En una paella o sarten grande (bien grande, si no se tiene se puede usar dos, mitad en cada una de cada cosa), poner el pollo las cebollas
y pimientos, 3/4 del caldo y el contenido de la lata de garbanzos. Sobre fuego mediano llevar a hervir. Agregar el arroz, bien distribuido, el vaso de vino y el ajo/perejil. Revolver un poco, acomodar todo en la sarten y tapar. Dejar cocinar 12 minutos, agregar
los tomates, y la taza de caldo con azafran y los otros condimentos.
4 minutos mas tarde, hundir con la mano en la sarten los mejillones o
almejas, con la punta de la bisagra hacia abajo, distribuir los langostinos o gambas sobre el arroz en forma pareja, hacer lo mismo con las arvejas y tapar, reduciendo fuego a un minimo que mantenga el
hervor. Dejar cocinar 3-4 minutos mas o hasta que el arroz este a punto, agregando un poquito mas de caldo o agua si hace falta. En esta fase de la coccion hay que tener mucho, cuidado de no dejar pegar o quemar el arroz, probando el fondo de la sarten de vez en cuando, sin revolver, agregando agua de a poquito o reduciendo el fuego, si hace falta. A este punto, los mejillones se deben haber abierto, descartar los que no se abran. Los langostinos o gambas deben tener un color naranja, y el arroz estara a punto. No sobrecocer, porque los mariscos son mucho mas sabrosos a punto. El aspecto del platillo debera ser tal que se vea un poco de jugo, pero bastante menos que una sopa espesa.

Servir con limones cortados en mitades,
y con buen vino blanco!.

Buena suerte y buen provecho!!!

Receta anterior: **PAELLA A LA CACCIAVILLANI**
Próxima Receta: **PAELLA CREVILLENTINA/TRIESTENA**
[Volver al índice de Recetas]


Gardel
FAQ
Info
Música
Internet
Noticias
Estadística
Comentarios
Deportes
Cultura
Turismo
Mirrors

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAELLA CREVILLENTINA/TRIESTENA

```
"PAELLA CREVILLENTINA/TRIestenA"

Ingredientes:


        Ingredientes para 8 - 10 personas:
1       pimiento rojo, cortado a por lo largo
1kg     arroz
4       jarritos de aceite de olivas (3,5 - 4 dl aproximadamente)
1       cabeza de ajo entera, cortada profundamente por el centro
1 kg y = de conejo, aproximadamente, cortado a trocitos (ver la
variante 2a)
1/2 kg  tomates pelados
1/4 kg  garbanzos o alubias (ya hervidos)
2       litros de agua
2 o 3   sobrecitos de azafran (lo que quieras)

    mucho esmero...


Preparado:

        Modo de hacerla:
1) Preparar una olla con 2 litros de agua y echarle dentro los
garbanzos.

2) Poner en una sarten 4 jarritos de aceite de olivas (4 dl
aproximadamente) empezando a freir el pimiento (meter en la sarten
tambien la cabeza de ajo, dejandola dentro hasta que termine de
freir
```

todo.). En cuanto sea listo, echarlo a la olla.)

3) En el mismo aceite, freir el conejo y meterlo a la olla.-

4) freir ahora los tomates (400 - 500 gr) durante 15/20 minutos mas o
menos (que esten cocidos), y echar todo junto a la olla.

5) Poner la olla en el fuego y dejar hervir 15 minutos. Mientras hierve, añadir la sal y los sobrecitos de azafran.

6) Este es el momento de decidir si hacer o no la paella enseguida, o
bien, dejarla para otro dma conservada en la nevera.

7) Meter al fuego la paellera, echando juntos todos los ingredientes preparados anteriormente en la olla.

8) En cuanto hierva, empujar el contenido de la paellera hacia los bordes laterales, crear un espacio en el centro (una verdadera diagonal, en forma de pasillo) en el cual, se echara el arroz que formara una larga montaqita.

9) Con una cuchara de palo presionar lentamente el arroz (sin mezclar)
de manera que el liquido lo vaya cubriendo lo mas posible, luego, controlar que la cantitad de liquido no supere al arroz por mas de un
centimetro y medio (si falta añadir, si sobra quitarlo).

Ahora, muy lentamente, mover todo de manera que el arroz se mezcle lo
mas posible con los otros ingredientes (mas o menos 10/15 minutos) despues, con una cuchara, limitarse a distribuir todo el liquido que aparece en la superficie, por las zonas mas secas. Dejar cocer 10 minutos mas.

POSDATA:
Si en los primeros minutos hay demasiada agua, se puede quitar, o bien, aumentar el fuego, si hay poca, se puede añadir o bajar el fuego.

1a variante (triestena):
Se puede adornar la paella, a un minuto de la coccion final del

arroz,
introduciendo unos mejillones, unos almejones y una veintena de colas
de cigalas o de langostinos (gordas y muy bien limpiadas) ya cocidas.
El agua del haber cocido los mariscos se echa al arroz.

2a variante (crevillentina):
Se puede hacer con 750 gr. de conejo y 750 gr. de pollo

Si la paella es de 1/2 kg. de arroz, todos los ingredientes se reducen
por la mitad

buon appetito, buen provecho

paella crevillentina/triestena"
a la abuela Isabel de Torrevieja

gracias al amigo triesteno Michele (Miguel), que les ense~a cocinarla,
todos van a disfrutar de esta fantastica paella.

Enviado por MICHELE (MIGUEL) POLIERI (polieri@tin.it)

Receta anterior: **PAELLA A LA VALENCIANA**
Próxima Receta: **PAELLA DE MARISCO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAELLA DE MARISCO

```
PAELLA DE MARISCO

Ingredientes:
para 4 personas

arroz,
4 cigalas,
4 carabineros,
12 gambas,
4 mejillones,
125 gramos de almejas,
3 ñoras,
3 dientes de ajo,
1 pimiento verde,
2 tomates,
8 cucharadas de aceite,
perejil,
sal.

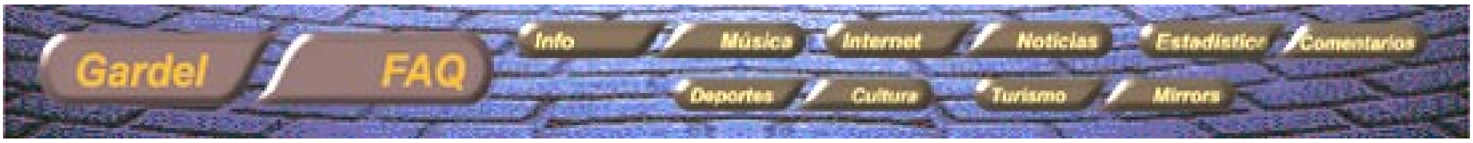


Preparado:
   Pelar las gambas y cocer las cabezas durante 20 minutos en agua
con
sal.  Raspar los mejillones y abrirlos al vapor abrir al vapor
tambien
las almejas Colar los caldos y unirlos al de las cabezas.  calentar
el
aceite en una paella del tamaño adecuado y saltear las cigalas y los
carabineros, sacarlos y reservalos.  Freir las ñoras limpias y los
dientes de ajo pelados y machacarlos con perejil.  Freir el pimiento
```

cortado en trocitos y añadir el tomate. Dar unas vueltas, incorporar
y rehogar el arroz, y despues 10 tazas de tamaño cafe, del caldo de
cocer las cabezas exprimidas o pasado por la trituradora y añadir el
machacado del mortero disuelto con algo de caldo. Rectificar el punto
de sazon y cocer al fuego vivo durante 10 minutos. Distribuir el
marisco por encima de forma simetrica y cocer 10 minutos mas a fuego
suave. Dejar reposar 5 minutos y servir.

Enviado por maria martin (marmar39@hotmail.com)

Receta anterior: **PAELLA CREVILLENTINA/TRIESTENA**
Próxima Receta: **PAELLA MIXTA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAELLA MIXTA

```
PAELLA MIXTA

Ingredientes para 2 personas:
14 trasero de pollo,
100 gr. de carne magra de cerdo,
200 gr. de arroz,
6 cucharadas de aceite,
1/2 cebolla mediana,
1 diente de ajo,
1 tomate maduro mediano,
1 ramita de perejil,
sal,
un pellizco de pimienta negra,
1/2 cucharadita de pimentón dulce,
1 pellizco de salsafrán (colorante amarillo),
3 judías verdes de lata,
3 tiras de pimiento morrón,
4 gambas frescas,
4 langostinos,
4 mejillones,
2 filetes de lenguado medianos,
1 sepia pequeña.

Preparado:
Método: Para el fondo: En una sartén de mango, echar 4 cucharadas
de
aceite, poner a fuego lento y echar el pollo y la carne magra
cortados a trozos medianos. Sofreír entre cinco y diez minutos.
Añadir medio ajo pelado y cortado muy pequeño y también media
cebolla cortada muy pequeña y sofreír durante cinco minutos.
```

Sazonar
de sal, pimentón y pimienta y sofreír unos segundos- Echar el
tomate
pelado y picado muy pequeño, seguir sofriendo cinco minutos más.
Retirar del fuego y guardar.
Para hacer la paella: Usar una paella de dos asas que tenga una
capacidad siempre para más cantidad que el número de los
comensales.
Echar dos cucharadas de aceite, poner a fuego lento y echar la
sepia
limpia y cortada a trozos medianos. Sofreír unos minutos, agregar
el
arroz y el colorante, mezclarlo todo bien con el aceite.
Volcar el fondo que ya tenemos hecho y removerlo todo. Echar el
agua
hirviendo e ir removiendo hasta que quede todo plano. El líquido
debe cubrirlo todo y sobresalir medio cm. más o menos. Aumentar el
fuego. A los ocho minutos de cocción, ir colocando encima las
gambas
y los langostinos, lavados, los mejillones, previamente cocidos y
con sólo media concha. El mejillón debe ir colocada hacia abajo.
Echar, también, los filetes de lenguado, las judías y los pimientos
cortados en tiras. Dejar cocer. Si durante el proceso la paella se
queda seca y el arroz no está cocido añadir un poco de agua
caliente
esparcida por toda la superficie. Probar de sal y poner a punto.
Hacer una picada de ajo y perejil y con una cucharada de caldo,
mezclarlo todo bien y volcarlo encima de la paella bien esparcido.
Con dieciocho minutos en total, el arroz está cocido. Retirar del
fuego y dejar reposar unos minutos.
Nota: No esperen que la paella les salga perfecta, pero con un poco
de práctica lo conseguirán.

Enviado por mauro trinarolli (maurotrinarolli@hotmail.com)

Receta anterior: **PAELLA DE MARISCO**
Próxima Receta: **PAELLA VALENCIANA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

PAELLA VALENCIANA

```
PAELLA VALENCIANA

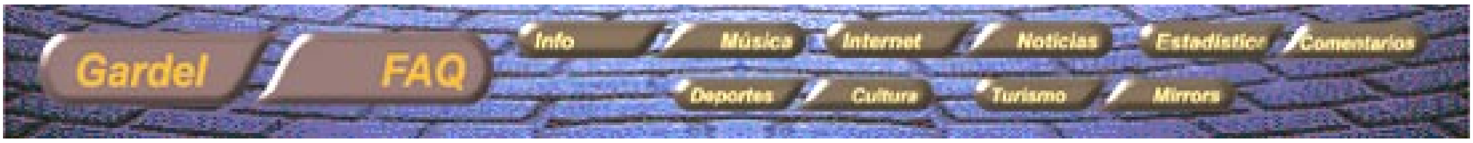
Ingredientes:
 ARROZ,
 POLLO,
 CONEJO,
 TOMATE,
 PIMENTON,
 VERDURA (JUDIA VERDE GARROFON,
 BAJOQUILLA) AZAFRAN,
 SAL,
 AGUA,
 ACEITE DE OLIVA,
 ROMERO

Preparado:
  Una sarten grande plana y poco honda (paella) o (paellera),se pone
aceite, no mucho unas 8 cucharas soperas, se echa la sal, suficiente
para que no esguite, cuando este caliente se echa el pollo y el
conejo, 1 conejo no muy grande y 1 pollo,cuando este bien dorado se
añade la verdura puede ser congelada, y se sofrie un poco,cuando
este
un poco sofrita se echa el tomate (1) natural y pelado y se sofrie
cuando ya este frito el tomate se echa el pimenton dulce una cuchara
de cafe pequeña y se frie una poco,una vez esto se echa agua hasta
los
remaches de las asas y se deja cocer durante 40 minutos se echa en
el
agua el colorante azafran, trancurridos 40 minutos se echa el arroz
1
```

vaso de arroz por cada 2 vasos de agua y se deja hervir solo durante 20 minutos, cuando lleve 15 minutos se le echa una ramita de romero, que habra que sacar para que no se desaga, que os aprovevhe.

Enviado por JOSE MANUEL RODRIGUEZ (JRODRIGUEZRUI@NEXO.ES)

Receta anterior: **PAELLA MIXTA**
Próxima Receta: **PAELLA VALENCIANA (RECETA ORIGINAL)**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAELLA VALENCIANA (RECETA ORIGINAL)

PAELLA VALENCIANA (RECETA ORIGINAL)

Ingredientes:

Esta es la receta que se ajusta a la llamada versisn tradicional de la
huerta de Valencia, cap i casal.

Los ingredientes znicos y permitidos en la paella valenciana (para 4 personas) son:

-800 gramos de pollo troceado.
-600 gramos de conejo troceado.
-400 gramos de arroz, tipo "bomba". Para la paella no sirve el de grano alargado. (Dicen que el mejor es el de Calasparra).

-250 gramos de judmas verdes, conocidas como ferraura. (Ferraura: Fruto en vaina, de color verde y con aspecto de herradura, producto de
una variedad de una herbacea anual de las papilionaceas. Se usa con vaina.)

-150 gramos de judma blanca de grano tierna, conocida como tavella. (Tavella: Otra variedad de la anterior, con vaina de color verde y morado, caracterizada por un grano mas feculento y parecido a las alubias o frijoles blancos. Se usa tan solo el haba o semilla sin vaina.)

-200 gramos de garrofs fresco o 100 si es seco. (Garrofs: Otra haba de la misma familia. De gran tamaqo, ancha y plana, parecida a los judiones de La Granja, que se usa sin vaina, pudiendo estar seca en la
mayorma de las ocasiones.)

-100 gramos de tomate troceado.
-150 centimetros czbicos de aceite de oliva.
-Azafran en hebra.(Azafran: Una de las especias mas caras y aromaticas que existen. Es el estigma de las flores de las crocus sativa, de la familia de las iridiaceas. Dicen que el mejor es el de la Mancha.)

-Sal.
-Pimentsn rojo en polvo.(Pimentsn: Polvo que se obtiene moliendo pimientos rojos (Capsicum annuum, una solanacea) secos y posteriormente ligeramente aceitados. Es similar a la paprika dulce.
Dicen que el mejor es el de Murcia.)

-Agua.
-Vaquetes o caracoles de montaña (lmmpios). Si no se dispone de ellos, añadir una ramita de romero. (Romero: Arbusto de las labiadas, rosmarinus officinalis de caractermstico olor y sabor.)

- tambien necesitaremos una paella de unos 50 cms. de diametro. La paella (no paellera, como errsneamente le llaman en algunos lugares,)
es un recipiente de hierro de forma circular, de diametro diverso y altura aproximada de 5 centimetros, provista normalmente de dos asas.
(El plato toma el nombre del recipiente.)

Preparado:

(Lo tradicional es hacerla con leña de naranjo. Pero en su defecto, tambien se puede hacer con cualquier otra leña, o en la cocina, elictrica o de gas.) En la elaboracion de una paella es importantmsimo
el control del fuego. El fuego en la paella va de fuerte a menos fuerte. Se sofrie con fuego vivo y la coccion del arroz va de un fuego intenso a uno debil. En casa esto es facil de controlar con el gas. Pero si se usa gas hay que tener presente que con un hornillo

normal no se puede hacer una paella para mas de 4, ya que el fuego no
cubre toda la base. En estos casos hay que usar hornillos mas grandes
que se conectan a la entrada del gas y ofrecen distintos tamaqos.

Pasos.

1. Ponemos, sin encender el fuego o conectar la fuente tirmica, el recipiente sobre el hogar y la nivelamos. Verter el aceite en ella nos servira de nivel; este debe quedar centrado en el recipiente. Una
vez nivelada, se enciende el fuego o conecta la fuente tirmica.

2. Cuando el aceite esti caliente, echaremos el pollo y el conejo e iremos dorandolos, dandoles vueltas. Es muy importante freir bien las
carnes, ya que con ello se consigue un buen fondo del aceite y que resulten mas tiernas.

3. Ahora echamos las verduras y las rehogamos. (Si se utiliza garrofs seco este debe haber sido puesto en remojo el dma anterior y haber sido cocido durante una hora antes de utilizarlo en la paella.)
Cuando esti casi hecho añadimos el tomate y, sin cesar de revolver, lo
doramos.

4. Hecho esto le añadimos el pimentsn y rapidamente, antes de que se queme, el agua. Respecto a la forma de medirla, aquello de doble de agua que de arroz puede servir. Pero la forma adecuada es medirla "hasta los hierros". (Donde se ensamblan las asas de la paella.) Asm que se echa el agua hasta que el nivel llegue a estos remaches, y asm
seguro que acertamos. El agua no debe ser blanda. Una paella con agua de Madrid o agua mineral puede resultar poco comestible. O se cambia el tiempo de coccion y la relacion agua/arroz o bien se endurece el agua adicionando un poco de bicarbonato ssdico.

5. Echamos el azafran, los caracoles o vaquetes, o en su defecto el romero; ponemos la sal y la probamos.

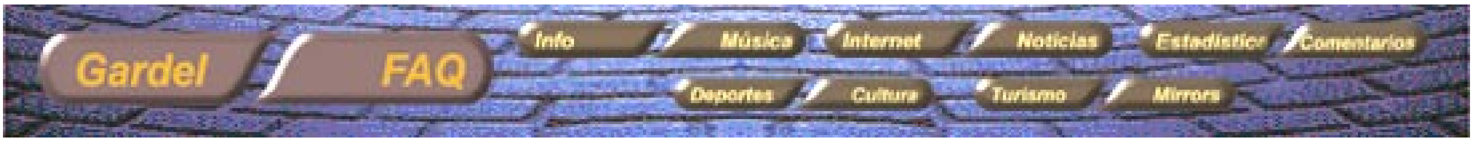
6. Cuando el agua alcanza el punto de ebullicion, la dejaremos unos 5
minutos que hierva, a fuego vivo, con los ingredientes que le hemos añadido. Luego se deja cocer una media hora, a fuego medio. Si el

agua baja por debajo de los hierros añadiremos algo mas de agua para compensar la evaporacion.

7. Seguidamente, se aviva el fuego y se añade el arroz. Se vierte haciendo una cruz en el agua que esta hirviendo y se reparte de manera
uniforme por toda la superficie, de modo que el arroz que viertes apenas supere el agua o caldo. Se rectifica la sal, se mantiene durante 10 minutos, mas o menos, el fuego fuerte y despues se reduce,
durante un tiempo similar, hasta que el arroz este cocido. (El arroz debe quedar seco y con el grano entero.)

Enviado por Mercedes Soler (merxesoler@latinmail.com)

Receta anterior: **PAELLA VALENCIANA**
Próxima Receta: **PAELLA VEGETARIANA DE HABICHUELAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAELLA VEGETARIANA DE HABICHUELAS

```
PAELLA VEGETARIANA DE HABICHUELAS

Ingredientes:
 PARA CUATRO PERSONAS

Una zanahoria grande
1/2 pocillo de arvejas verdes
Tres dientes de ajo
1/2 pocillo de chanpinones
Tofu..queso de soya.. 250 gramos
Una rodaja de carne de hamburguesa 200gramos
Dos unidades de chorizo vegetal
Un pimenton
Seis cucharadas de salsa de soya
Un maduro
Un vaso de arroz integral

Preparado:
  Cocinamos el arroz comun y corriente.Partimos las verduras en
tiras
largas, las sofreimos con un poco de aceite, pimenton, cebolla, ajo
y
salsa de soya.Les agregamos los champinones en rodajas cuando todo
este sofrito. Agregamos arvejas cocinadas. chorizos y maduro
fritos.
Todo esto se mezcla con el arroz y lo llevamos al fuego por diez
minutos. Listo para servir luego de los diez minutos.

Enviado por INDIRA CORREA CALDERON (preyes@telesat.com.co)
```

Receta anterior: **PAELLA VALENCIANA (RECETA ORIGINAL)**
Próxima Receta: **PALETA DE CORDERO ANTú**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PALETA DE CORDERO ANTú

```
PALETA DE CORDERO ANTú

Ingredientes:
paleta de cordero 1
panceta ahumada 100 grs.
jamon cocido 100grs.
nueces 100 grs.
ciruelas 100 grs
ajo 1 diente
aji molido, pimienta negra sal a gusto
hilo para atar.

Preparado:
  Deshesar la paleta con mucho cuidado, formando una plancha de
carne
(tipo matambre)salpimentar Colocar el ajo picado, las ciruelas,, las
fetas de jamon y las de panceta. Enrollar y atar, formando un tipo
matambre. Cocinar en horno 45 minutos, colocando un /dos de vino
blanco, corregir la sal. espesar el fondo y colocar sobre las papas
al natural Servirlo en rodajas, acompañados con papas al natural o
pure.

Enviado por Felix Tiedemann (tiedemann@sinectis.com.ar)
```

Receta anterior: **PAELLA VEGETARIANA DE HABICHUELAS**
Próxima Receta: **PALTA RELLENA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PALTA RELLENA

PALTA RELLENA

Ingredientes:
Para 4 personas:
2 paltas (aguacates, avocado) partidos por la mitad
300 grs. de cangrejo (crab meat)
1 taza de mayonesa
media taza de ketchup
2 cucharadas de mostaza tipo francés
unas gotas de salsa inglesa
unas gotas de limón
2 cucharadas de vino blanco
pizca de pimienta blanca
pizca de pimentón o paprika

Preparado:
Abrir las platas en dos. Quitar el carozo. Rociar con limón.
Hacer una salsa suave mezclando todos los ingredientes, excepto el cangrejo. Incorporar la salsa al cangrejo cortadito en trozos. Rellenar lsa paltas.
Es riquísimo si se come recién hecho. Guradar en la heladera si no se come inmediatamente.
La misma receta se puede hacer con langostinos.
Espero que la disfruten y saboreen todos aquellos que se encuentran lejos.

Enviado por Susan Shore Day (shoresus2001@yahoo.com)

Receta anterior: **PALETA DE CORDERO ANTú**
Próxima Receta: **PAN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAN

Aca va una receta muy facil de pan del bueno.
Ingredientes:
4 1/2 tazas (measuring cup) de harina
1 1/2 taza de agua
1 cucharada (Tablespoon=1/2 fluid ounce=3 teaspoons) de levadura (dry yeast)
1 cucharadita(Teaspoon) de sal

Preparacion:
Disolver la levadura en el agua a una temperatura de aproximadamente 80 F y mezclarla con la harina. Amasar por unos 10 minutes hasta que la masa este elastica (ni muy humeda ni muy seca). Dejar que la masa levante durante una hora y 45 minutos. Luego trabajar la masa con los
dedos(punch it down) y dejar levantar durante otros 45 minutos.
Formar los panes y darles un tajo en la parte de arriba. Meter los panes en el horno a unos 450-475 F y hornear durante unos 20 minutos o
hasta que tengan el color que se desee. Si quieren una corteza bien crocante pongan en el horno un tacho con agua.

Receta anterior: **PALTA RELLENA**
Próxima Receta: **PAN ARABE**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAN ARABE

PAN ARABE

Ingredientes:
 1/2 kg de harina.
25 grs de levadura.
1 cucharada al ras de sal.
250 cc de agua.
50 cc de leche.
1 cucharada de aceite de maiz.

Preparado:
  Mezclar la levadura con el agua y 2 cucharadas de harina. Dejar espumar en un lugar cálido. Poner en un bowl grande la harina, el aceite y la leche, agregar la preparación anterior y revolver energicamente. Amasar y lograr un bollo liso. Dejar levar bien tapado, hasta que duplique su volumen.Desgasificar. Repartir la masa en 15 partes iguales.Salen 15 panes grandes o 30 chicos, según el gusto de la persona. Estirarlos con un palote.Ubicarlos separados en placa anharinada. Dejar levar, cubiertos durante 15 0 20 minutos en lugar cálido.Cocinar en horno moderado 8 minutos. Retirar y taparlos con un repasador para que no se endurezcan. Salen iguales a los que se compran.

Enviado por Maria de los Angeles E. Sansac (angeldelbosque@radar.com.ar)

Receta anterior: **PAN**

Próxima Receta: **PAN CASERO ITALIANO DE BERNY**

[Volver al índice de Recetas]

PAN CASERO ITALIANO DE BERNY

PAN CASERO ITALIANO DE BERNY

Ingredientes:
15 grs. de levadura de cerveza fresca
200 centímetros cúbicos de agua natural
1 cucharada de postre de sal fina
150 c.c. de aceite de oliva
500 grs. de harina "000"

Preparado:
Esta es una receta económica y muy sabrosa.
Disolver en el agua la levadura junto al aceite de oliva. Agregar luego la sal fina y revolver bien para incorporarla al medio líquido.
Agregar luego de a poco la harina mezclando bien para luego amasarla durante 10 minutos como mínimo. Dejar levar en lugar cálido y tapada con un lienzo. Luego desgasificar bien amasándola y dejar levar.
Repetir una vez más la operación y formar una hogaza en forma de óvalo
o redonda apoyándola sobre una placa espolvoreada con harina de maiz.
Dejar levar nuevamente. Efectuarle unos cortes en diagonal con una hojilla de afeitar y pincelar la superficie con clara de huevo y agua
o con un poco de aceite de oliva. Colocar en el horno un recipiente con agua hirviendo para permitir que se forme vapor y humidificar la masa y cocer en temperatura moderada durante 40 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Servir en rebanadas con un poco de aceite de oliva, rodajas de

```
tomate
fresco, hojas de albahaca y queso mozzarella con un poco de aceite
de
oliva sobre la superficie y pimienta negra recién molida.

Enviado por berny gimelli (bernygimelli@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PAN ARABE**
Próxima Receta: **PAN DE AJO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAN DE AJO

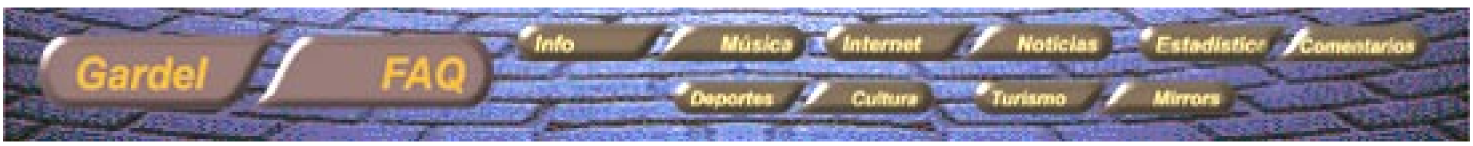
PAN DE AJO

Ingredientes:
harina blanca 1kl
levadura en barra 50gr
sal 30gr
ajo molido 40gr
aceite de oliva 30gr
oregano seco 2gr
agua 450gr

Preparado:
batir todos los ingredientes hasta obtener una masa un poco
dura,luego dejar reposar por 15min extender en lata engrasada.
hornear
a 350°f y luego tenemos un exquisito pan de ajo

Enviado por ricardo de la cuadra (sonrye_riky@hotmail.com)

Receta anterior: **PAN CASERO ITALIANO DE BERNY**
Próxima Receta: **PAN DE AJO**
[Volver al índice de Recetas]



Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

PAN DE AJO

```
PAN DE AJO

Ingredientes:
 RECETA DE PAN DE AJO /GARLIC ROLLS
(Me la enseñó un buen amigo americano)

1 BAGUETTE ENTERA
AJO EN POLVO (A GUSTO)
SAL-OREGANO-PEREJIL-MANTEQUILLA (A GUSTO)
queso rallado

Preparado:
  Se le hacen unos cortes transversales al pan. A continuación se
unta dentro de cada corte con abundante mantequilla y especias
detalladas. Una vez finalizado esto se enrolla el pan con papel de
aluminio y se mete en el horno a fuego medio(170º)unos 15". Al
sacarlo se abre y se le espolvorea con un poco de queso rallado-
Acto
seguido:...comer!...

Enviado por hotta dominaitis (urent@inicia.es)
```

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAN DE CAMPO

```
PAN DE CAMPO

Ingredientes:
Sal gruesa    25 grs.
Agua tibia    550 cm
Levadura     40 grs.
Extracto de malta 20 grs.
Grasa de pella  100 grs.
Harina 000    1 Kg.

Preparado:
1) Colocar en un recipiente la sal gruesa con el agua tibia,
disolverla completamente para que no se noten granos en la masa.
Agregar la levadura desgranada con las manos, el extracto de malta y
la grasa de pella blanda.

2) Incorporar por ultimo la harina y formar un bollo, amasar,
agregando un poco de harina si fuera necesario. Colocar dentro del
bols enmantecado, aceitado o enharinado y dejar levar en lugar
tibio.

3) Desgasificar amasando bien, formar nuevamente el bollo y dejar
levar.

4) Volcar sobre la mesa y hacer dos panes redondos. colocar sobre
placas enmantecada y dejar levar cubiertas con polietileno o
lienzo.
Realizar un corte en forma de cruz, espolvorear con harina las
superficie y hornear a 200 C. con mucho vapor durante 30 min.
```

Enviado por Nicolas Bruera (nbr@terra.com)

Receta anterior: **PAN DE AJO**
Próxima Receta: **PAN DE LECHE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAN DE LECHE

PAN DE LECHE

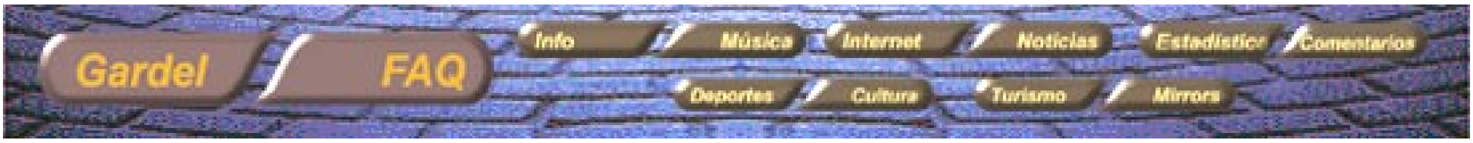
Ingredientes:
(Recetas para 20 pancitos)
30 grs. De levadura
5 cucharadas de azúcar
½ taza de leche
400 grs. De harina
50 grs. De manteca
1 huevo
vainilla
1 pizca de sal

Preparado:
Mezclar en un bol la levadura con la leche tibia y 2 cucharadas de azucar. Dejar levar cubriendo preparación en un lugar tibio. Una vez levada la levadura, agregarle el huevo y la manteca. Conseguir una mezcla homogénea. Seguidamente agregarle la harina hasta conseguir una masa blanda. Amasar bien y luego dejar levar. Mas tarde, cortar la masa con corta pasta y dejar levar en una placa de horno. Decorar con crema pastelera y azúcar. Cocinar en horno mínimo.

Enviado por Laly Anocibar (lanocibar@hotmail.com)

Receta anterior: **PAN DE CAMPO**
Próxima Receta: **PAN DE MIGA**

[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAN DE MIGA

```
PAN DE MIGA

Ingredientes:
 600 cc de agua
1 cda. de extracto de malta
25 gr. de margarina
20 gr. de sal
20 gr. de levadura de cerveza
1 kg. de harina 0000


Preparado:
1. Colocar en un bol el agua a temperatura ambiente, agregar el
extract de malta y disolver bien, incorporar la margarina blanda.

2. Desgranar la levadura en la harina y agregar de a poco a la
preparacion liquida. Formar un bollo y amasarlo sobre la mesada.
Cubrirlo y dejar descansar durante 30 minutos.

3. Estirar con un palote la masa hasta que quede fina. Arrollarla y
presionar bien para que se desgasifique y no resulte con burbujas
desparejas.

4. Dividir la masa en dos partes iguales, esta masa alcanza para
hacer dos panes.

5. Colocar una mitad en el molde previamente enmantecado. Ajustar
perfectamente la masa dentro del molde para que se siga
desgasificando
y adquiera la forma tipica de este pan.
```

6. Cerrar con la tapa correspondiente y dejar hasta que llegue casi al borde. Hornear a 240° C durante 30 minutos.

7. Luego desmoldar y colocarlo de costado.

8. Importante es dejarlo reposar 24 horas antes de cortar.

Enviado por Jorge Schulz (ninja_007_@yahoo.com)

Receta anterior: **PAN DE LECHE**
Próxima Receta: **PAN DE MIGA O PAN INGLES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAN DE MIGA O PAN INGLES

```
PAN DE MIGA O PAN INGLES

Ingredientes:
Agua          1200 cm3.
Extracto de malta  80 grs.
Margarina o manteca 50 grs.
Sal fina        40 grs.
Levadura        50 grs.
Harina 000       2 Kg.

Preparado:
1) Colocar dentro de un recipiente el agua a temperatura ambiente,
agregar el extracto de malta y disolver bien. Incorporar la
margarina
a temperatura ambiente y la sal.

2) Desmenuzar la levadura en 100 grs. de harina, mezclarla con el
resto de la harina, y agregar la preparación liquida. Formar un
bollo
y amasarlo sobre un mesa de madera. Cubrirlo y dejar descansar media
hora.

3) Estirar con palote hasta que quede fino, arrollarlo, presionando
bien para que se desgasifique y no resulte con burbujas de aire
desparejas.

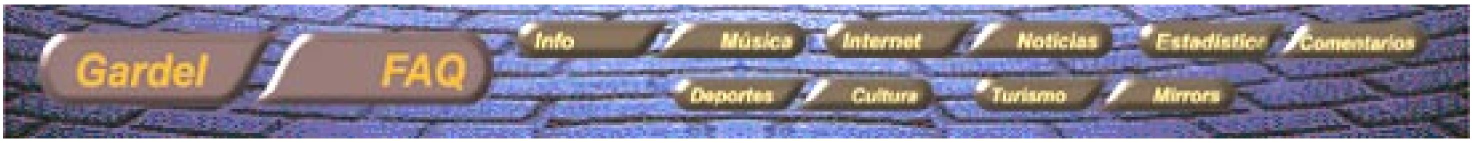
4) Dividir la masa en 4 panes, del mismo peso, ubicarlos en moldes
de
pan ingles, de 30 cm.* 10 cm previamente engrasado (se deben
apretar o
```

```
ajustar bien dentro del molde para que se desgasifiquen por
completo).

5) Cubrirlos y dejar levar nuevamente, cocinar en horno fuerte 230
C a
250 C, durante 30 min. Desmoldarlos, colocarlos de costado y
dejarlos
reposar sin cubrir dos o tres días antes de cortarlos.


Enviado por Nicolas Bruera (nbr@terra.com)
```

Receta anterior: **PAN DE MIGA**
Próxima Receta: **PAN DULCE**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAN DULCE

```
Antes de que empiecen a llover los pedidos de las nostalgicas/os
navidenyos porque han extraviado, perdido, traspapelado, borrado,
etc.,etc. la receta del pan dulce aqui va la la 2da. edicion, 1992
, copia fiel de la 1991; pero este anyo, de regalo... ! sin costo
alguno adicional Ud. puede obtener tambien la receta del budin
ingles si no borra apresuradamente este mail.

*****************************************************************************

               PAN DULCE

Ingredientes:

1 huevo y 2 yemas          100 grs. de fruta confitada (*)
6 cucharadas de azucar       100 grs. de pasas de uva sin semilla (*)
100 grs. de crema de leche      100 grs. de nueces  (*)
50 grs. levadura de cerveza     100 grs. de almendras (*)
1 vaso de leche tibia        100 grs. de pinyones (*)
1/2 cdita. de sal fina        (*) A eleccion, aproximadamente 300 grs.
100 grs. de manteca derretida     en total
1 cucharada de agua de azahar
1 cdita. de esencia de vainilla
350 grs. de harina
150 grs. maizena

Preparacion:
1- Disolver la levadura en un poco de leche tibia y dejar reposar
  unos 20 min.

2- Batir el huevo con las yemas, el azucar y la crema de leche

3- Tamizar juntas la harina y la maicena, e ir la agregando poco a poco
  a la preparcion 2 alternando con la preparcion 1.

4- Trabajar bien la masa con las manos hasta que este bien lisa.
```

5- Dejar reposar la masa en un citio templado, hasta que alcance el doble (+ o -) de su volumen.

6- Picar la fruta al tamanyo deseado y PASARLA POR HARINA (importante para que no se vaya al fondo de la masa) e incorporarla a la masa despues que haya levantado.

7- Poner en los moldes para pan dulce, enmantecado y enharinado y dejar que aumente un 50% mas de su volumen.

8- Pintarlos con agua azucarada (2 cucharadas en 1/4 de taza de agua hirviendo)

9- Cocinar en horno caliente hasta que este dorado y cocido por dentro (hincar un cuchillo limpio en el medio, si esta cocido, saldra limpio)

10- Enfriar y espolvorear con azucar impalpable.

7 bis- Si no se tiene molde para pan dulce, hacer dos bollos con la preparacion y colocarlos sobre una placa enmantecada y enharinada. Luego sigue igual

8 bis- Si se desea se puede esparcir un poco de la fruta picada para la preparacion sobre la superficie del pan dulce

---

Receta anterior: **PAN DE MIGA O PAN INGLES**
Próxima Receta: **PAN DULCE MABEL**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAN DULCE MABEL

```
PAN DULCE MABEL

Ingredientes:
750 g de harina.+
75 g de levadura.
100 g de manteca.
2 huevos más 1 yema.
½ cdita.de sal.
2 cditas de esencia de vainilla.
1 cda de ralladura de limón.
1 cdita de extracto de malta.
½ cda de agua de azahar.
125 g de azúcar.
200 cm cúbicos de leche tibia.
Coñac para remojar las frutas.

Frutas :
100 g de nueces.
100 g de almendras.
100 g de pasas de uva sin semillas.
100 g de cerezas al marrasquino.


Preparado:
  Media hora antes de comenzar con la preparación, remojar las
frutas
secas y pasas en coñac. El pan dulce se debe poner a elevar sin la
fruta y con la fruta.

Bollito:
```

Pongo en una cacerola la leche tibia con la levadura de
cerveza.Disuelvo a fuego lento, con los dedos, con 1 cda del azúcar
y
un poquito de la harina. Revolver con 1 cuchara de madera. El
bollito debe hincharse al calorcito. Mientras : Coloco la harina en
forma de corona, la manteca blanda, el azúcar y mezclar. Agrego el
extracto de malta; éste ayuda al fermento y a mantener el pan fresco
mucho tiempo. Dura 1 ó 2 años. (No debe la malta tocar la sal.)
Agrego la esencia de vainilla, el agua de azahar, la ralladura de
limón, y los huevos más la yema. Voy incorporando de a poco el
bollito y sobre él la harina. Luego, por encima un poquito de
sal.Después de mezclar dentro de una Pirex, pongo en la fórmica y
amaso. Formo una masa, estirando con las manos para alisarla. No
aprieto sobre la mesa. Hago un bollo uniendo desde abajo.Amaso y uno
perfectamente. Dejo elevar, hasta hincharse y casi llenar el
recipiente. Después agrego la fruta, coloco en los moldes, dejo
elevar. Para elevar, poner un repasador sobre el molde, habitación
cerrada, lugar templado y que filtre el sol. Luego hago un corte en
forma de triángulo con hoja de afeitar nueva. Llevo a horno suave
2h.
Luego de estar 30 min en el horno, pintar con huevo batido, casi sin
sacar del horno. Salen 2 pan dulces grandes. Irma Mabel Julio
.14-12-2000

Feliz Navidad!

Enviado por Irma Mabel Julio (mabel_julio2000@yahoo.com)

Receta anterior: **PAN DULCE**
Próxima Receta: **PAN PARA PANCHOS, PEBETES Y HAMBUGUESAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PAN PARA PANCHOS, PEBETES Y HAMBUGUESAS

```
PAN PARA PANCHOS, PEBETES Y HAMBUGUESAS

Ingredientes:
Levadura       30 grs.
Leche         600 cm
Azúcar        50 grs.
Sal fina       30 grs.
Extracto de malta  50 grs.
Grasa o margarina  80 grs.
Harina 000     1 Kg.

Preparado:
1) Diluir la levadura en 100 cm3. de leche tibia y un poco de
azúcar.
Dejar fermentar y agregar luego el resto del azúcar, la sal, el
extracto de malta y la grasa o margarina.

2) Mezclar con cuchara de madera, incorporar la harina alternando
con
el resto de la leche tibia. Formar un bollo, amasarlo y dejar levar
en lugar tibio.

3) Para amasar los pebetes cortar y formar bollos de 80 grs. de
masa,
alargar ligeramente y ubicarlos en una placa engrasada, a 1cm. de
distancia. Cubrir con plástico y dejar levar.( Salen mas o menos
unos
24 panes).
```

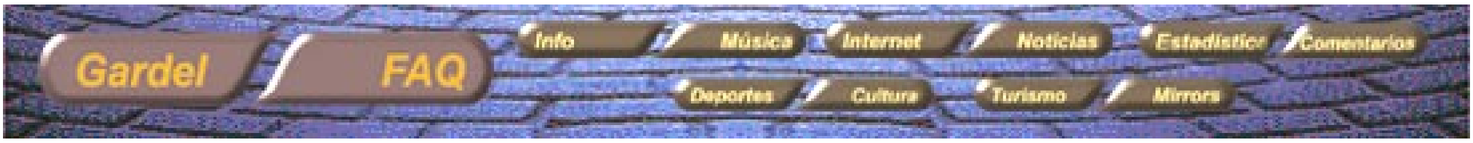
4) Para preparar los panchos retirar trozos de 60 grs. bollar y dejar descansar sobre la mesa cubierta con plástico. Estirarlos, dándole forma cilíndrica acomodar en placas engrasada dejando 1cm. de lado entre cada uno, cubrir con un lienzo y dejar levar.(salen mas o menos 30 panes).

5) Para preparar los panes de hamburguesas hacer porciones de 70 grs. bollar, y estirar con palote fino (brilla) dando forma redonda. Colocar en placas engrasada uno al lado del otro.(salen mas o menos 28 panes).

6) Hornear todos los panes a 200 C. por espacio de 15 min. Al retirarlos del horno, pintar con agua o chuno.

Enviado por Nicolas Bruera (nbr@terra.com)

Receta anterior: **PAN DULCE MABEL**
Próxima Receta: **PANCHITOS "CAMARASA"**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PANCHITOS "CAMARASA"

```
PANCHITOS "CAMARASA"

Ingredientes:
 - 1 Cucharadita de aceite
- Oregano a gusto
- Aji molido
- Pimentsn dulce
- Sal y pimienta
- 1 hoja de laurel
- Chorrito de mostaza
- Salchichas

Preparado:
  Revolver al primer hervor con todos los ingredientes.
Agregar las salchichas. Dejar reposar en el agua hervida un par de
minutos antes de servir.


Enviado por Adrian Geminiani (cyber@satlink.com)
```

Receta anterior: **PAN PARA PANCHOS, PEBETES Y HAMBUGUESAS**
Próxima Receta: **PANCITOS DE QUESO**
[Volver al índice de Recetas]

PANCITOS DE QUESO

```
PANCITOS DE QUESO

Ingredientes:
 -Almidon de Mandioca 500 gramos (sin no consiguen
tambien sirve la Maicena (almidon de maiz)
-Huevos 6
-Manteca 250 gramos (o 125g de grasa y 125g de manteca)
-Queso tipo pategras (semiblando sabroso) 200 g
-Queso rallado fino (sardo o parmesano) 100 g
-sal, una cucharada al ras
-pimienta negra recien molida
-el jugo de media naranja
-azucar, 1 cucharadita
-polvo de hornear, 1 cucharadita



Preparado:
  Poner en un bol el almidon de mandioca tamizado
con el polvo para hornear.
Aparte, poner en la licuadora la manteca(debe estar blanda)
cortada en trozitos pequeqos, el queso pategras
picado bien chiquito, los 6 huevos, la sal, la pimienta,
 el jugo de naranja y el azucar.
Licuar hasta lograr una crema.
Añadir sin dejar de licuar, el queso rallado.
Volcar esta preparacion en el bol y mezclar.
cuando tome consistencia amasar.
si se pega a las manos ir agrgandole muy de a poco
mas almidon.
debe quedar una masa suave y blanda.
```

```
armar bollito pequenos (la mitad de una pelota de golf)
enmantecar una placa de horno
hornear a horno fuerte alrededor de 8 minutos
(deben estar ligeramentes dorados)
dejar enfriar solo lo necesario para no quemarse la boca)
mate amargo y a la bolsa!

Enviado por Aspix (aspix@sion.net)
```

Receta anterior: **PANCHITOS "CAMARASA"**
Próxima Receta: **PANCITOS DE QUESO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PANCITOS DE QUESO

```
PANCITOS DE QUESO

Ingredientes:
 500 gr. de harina
50 gr de levadura
2 o 3 cucharitas de azucar
2 huevos
250 cc. de leche
queso (cualquiera) a gusto
sal a gusto
300 gr de manteca pomada
oregano a gusto

Preparado:
  en primer lugar fermentar la levadura: tomar la levadura,
agregarle el azucar y agregarle 1 o 2 cucharaditas de leche tibia. A
eso se lo pisa con un tenedor hasta que quede medio liquido. Se toma
la harina y sele agrega sal en un bowl, se mezcla y se pone en la
mesa
formando una corona, luego en el centro se agrega la manteca pomada
con los huevos y el fermento. Se empieza a mezclar.Se le agrega la
mitad de la leche y se va formando la masa. Esta tiene que quedar
blanda pero que no se pegue en las manos, se le va agregando el
resto
de la leche a medida que la masa lo requiera teniendo en cuenta lo
dicho anteriormente. Una vez obtenida la masa se lleva a que eleve
cerca del calor, una vez elevada, se desgasifica apretandola con la
palma de la mano. Se estira pero que no quede fina y se corta en
tiras, luego se corta entrozos con la mano y se forman bollitos, se
los coloca en una placa enmantecada y se los lleva a elevar por
```

segunda vez, despues se llevan a un horno precalentado a 160ª. para comprobar que ya estan, tienen que tomar color. si se quiere, se las puede pintar con un poco de huevo batido, esto les da mas brillo. A RELAMERSE! cualquier duda escribir a: nahulimp@hotmail.com

Enviado por nahuel perez (nahulimp@hotmail.com)

Receta anterior: **PANCITOS DE QUESO**
Próxima Receta: **PANNACOTA POR CLAUDIA PESERICO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PANNACOTA POR CLAUDIA PESERICO

```
PANNACOTA POR CLAUDIA PESERICO

Ingredientes:
400 c.c. crema de leche
200 c.c. leche
100 gr. azúcar
1/2 cdta. esencia de vainilla
1 sobre de gelatina sin sabor

Preparado:
  En una cacerola mezclar la crema de leche, con la leche el
azúcar.
Revolver hasta romper el hervor, agregar la vainilla y la gelatina
diluída en agua o leche (1/2 vaso. Colocar en un molde adecuado y
llevar al frezzer 4 horas o 7 en heladera convencional hasta que
endurezca.

Puede acompañarse con salsa de chocolate, caramelo o coulis de
frutas.

Enviado por Claudia Peserico (pesericoclau@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **PANCITOS DE QUESO**
Próxima Receta: **PANQUECAS CON CANELA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PANQUECAS CON CANELA

```
PANQUECAS CON CANELA

Ingredientes:
 Para la masa:

1 taza de harina preparada ( cernida)
4 a 5 cucharadas de azucar
1 1/2 cucharita de polvo de hornear
2 cucharas de canela molida
1/2 cucharita de nuez moscada molida
1/2 taza de leche
1 huevo
3 cucharadas de margarina derretida

Para la miel:
1 taza de agua aprox.
2 - 4 tazas de azucar
4 rajitas de canela entera
canela molida al gusto

Para decorar:

canela molida
canela entera
marrasquinos

Preparado:
  Quisiera ante todo,decir algo muy importante, que me enseño mi
abuelita, mi madre y mi enamorado...cualquier receta debe ser echa
con sumo cuidado y debe hacerse con amor, ya que este es el mejor
```

ingrediente que existe en la vida...

vertir en un boul o recipiente los ingredientes secos, añadir el huevo
previamente batido, agregar a la par la margarina y la leche
asegurandose que no quede ni muy espeso ni muy suelto. Luego de ello,
con el batidor o en su defecto con un tenedor, ir uniendo los
ingredientes, hasta que se forme la masa (ojo: esta no debe ser nu
muy aguada ni muy espesa)

Freir en una cucharada de margarina previamente derretida en la sarten.

Para la miel,poner de una a dos tazas de agua, con las rajas de canela
en una cacerola y cuando esta hierva, agregar el azucar revolviendo
bien para que no se queme, a su vez pueden echarle un poco de canela
molida (opcional). Cuando esta tome punto retirar del fuego y
añadirla a las panquecas, cuando aun este tibia.

Pueden adornarlas con canela molida espolvoreada, rajas de canela y
marrasquinos, buon apetit!!!

Enviado por marjorie contreras raez (maggiecont@hotmail.com)

Receta anterior: **PANNACOTA POR CLAUDIA PESERICO**
Próxima Receta: **PANQUEQUES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PANQUEQUES

```
PANQUEQUES

Ingredientes:

* 1 huevo
* 1 taza de harina
* 1 cucharada de royal
* leche fría
* sal

Preparado:

Se mezclan todos los ingredientes secos y se le agrega la leche
revolviendo continuamente para que no se formen grumos.
** Salen aprox. 12 panqueques.

Enviado por bernardina saralegui (bernardina@jwt.com.uy)
```

Receta anterior: **PANQUECAS CON CANELA**
Próxima Receta: **PANQUEQUES (HOTCAKES) AFRODISIACOS/EXOTICOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PANQUEQUES (HOTCAKES) AFRODISIACOS/ EXOTICOS

```
PANQUEQUES (HOTCAKES) AFRODISIACOS/EXOTICOS

Ingredientes:
 De 6 a 8 panqueques (hotcakes)
1 plátano (banano)
1 taza de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
1 cucharada de margarina
1 huevo
1 taza de leche
1 lata de duraznos rebanados en almibar
1 canasta de fresas
1 lata de dulce de leche
1 lata de cajeta
1 barra de queso crema (tipo Philadelphia)

Preparado:
  Batir primero el huevo hasta obtener un color solido. Derretir una
cucharada de margarina y mezclar junto con el huevo y despues
agregar
leche a la mezcla. Añadir la mezcla junto con media barra de queso
crema y el plátano previamente rebanado y 3 (tres) fresas lavadas y
descorazonadas (sin la parte verde) y licuar por 1 (un) minuto. Para
continuar añadimos la taza de harina y la cucharadita de polvo para
hornear y se licúa nuevamente por unos minutos hasta conseguir una
mezcla pareja. En un sartén o plancha suficientemente grande y a
temperatura media untar un poco de margarina suficiente para cubrir
el
```

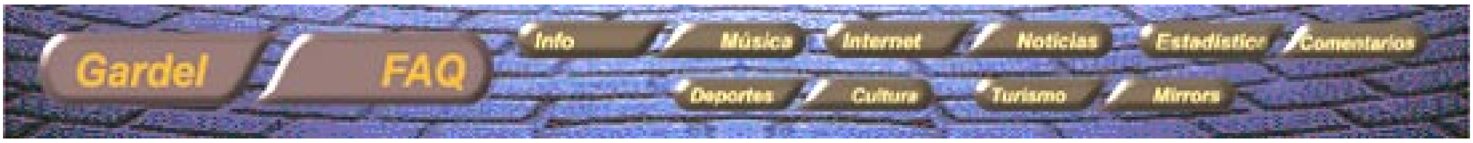
área donde se colocará la mezcla de panqueques. Una vez listo el panqueque ponerlo en un plato plano y untarle margarina a la superficie del panqueque o al gusto, decorar con el dulce de leche y la cajeta formando un rayado, colocar las rebanadas de durazno arriba
del panqueque en forma de carrousel con una fresa enmedio y listo!!!
Si desean, pueden jugar con la mezcla y tratar de hacer distintas figuras de panqueques.

Espero les sea de su agrado y Bon Appettite!

Alekz Benavides

Enviado por Alejandro Benavides (dismagen@hotmail.com)

Receta anterior: **PANQUEQUES**
Próxima Receta: **PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE

```
Y por supuesto aqui van los famosos panqueques de dulce de leche

Ingredientes(salen 8 panqueques aprox.):
1 taza de harina
1 yema de huevo
leche
dulce de leche

Preparacion:
Mezclar la harina, la yema de huevo y la leche. La consistencia de
la mezcla debe ser chirle cosa de que los panqueques salgan
finitos(en todo sentido). Evitar los grumos. Calentar la sarten y
derretir un poco de manteca. Echar un cucharon de la mezcla
previa(no echen mucho sino salen muy gruesos) y luego dar vuelta(ojo
que se te van a pegar en el techo o caer al piso). Embardunar los
panqueques con dulce de leche y arrollarlos. Cubrirlos con un poco
de azucar molida y luego quemar el azucar con una propane torch
(ojo, no usar acetileno y oxigeno a menos que quieran hacer unos
buracos impresionantes en la mesa).

Guardia con el colesterol
Julio
```

Receta anterior: **PANQUEQUES (HOTCAKES) AFRODISIACOS/EXOTICOS**
Próxima Receta: **PANQUEQUES DE MANZANA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PANQUEQUES DE MANZANA

PANQUEQUES DE MANZANA

Ingredientes:

Sal 1 pizca
Huevos 3
Manzanas 4
Manteca 5 cdas.
Leche 500 cc.
Harina 6 cdas.
Ron A gusto
Azúcar Cant. Nec.

Preparado:
Poner la harina en forma de corona y la pizca de sal, en el centro agregar los huevos y formar una pasta y de a poco agregar la leche. Reposar ½ antes de usar Poner una sartén a calentar y volcar la manteca hasta que se derrita. Cubrir la base de la sartén con las manzanas y volcar un poco de la preparación de panqueques. Cocinar hasta que coagule, dar vuelta y rociar con azúcar y dejar que se dore.
Flambear con ron. Servir con hilos de caramelo y helado.

Enviado por Virginia (libeluladefuego@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE**
Próxima Receta: **PANQUEQUES DULCES Y SALADOS:MASA BáSICA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PANQUEQUES DULCES Y SALADOS:MASA BáSICA

PANQUEQUES DULCES Y SALADOS:MASA BáSICA

Ingredientes:
200 grs. harina
1 huevo
1 cucharada de manteca derretida
250 cm3 de leche (o mitad leche y mitad agua)
manteca o aceite necesarios para cocinarlos.

Sal o azúcar, según lo prefieras para platos dulces o salados(por ej.:canelones)

Preparado:
Batir el huevo y junto con la manteca derretida agregárselos a los ingredientes secos (harina, leudante,la sal o el azúcar).Ir agregando
el líquido lentamente mientras se mezcla, hasta formar una masa homogénea y no muy gruesa. De ser necesario, agregar más leche o agua. Dejar reposar unos minutos, y a la sartén!!!-Ojo!no los des vuelta hasta que la superficie no esté seca!!!

Algunos secretitos:
Para los panqueques dulces, además del azúcar, podés agregarle una cucharadita de ralladura de limón o naranja. O también canela en polvo.-Quedan buenísimos! Para los salados, perejil u orégano y una pizca de pimienta. Que los disfrutes!!!

Enviado por fernanda rodríguez (mf_r@hotmail.com)

Receta anterior: **PANQUEQUES DE MANZANA**
Próxima Receta: **PANQUEQUES HELADOS AL CHOCOLATE CON SALSA DE CEREZAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PANQUEQUES HELADOS AL CHOCOLATE CON SALSA DE CEREZAS

PANQUEQUES HELADOS AL CHOCOLATE CON SALSA DE CEREZAS

Ingredientes:
 Panqueques:
1 huevo
1/2 litro de leche
1/4 paquete de harina
una pizca de sal
4 cucharadas soperas de cacao en polvo

Salsa de cerezas:
1/4 de cerezas
1/4 kg de azucar
2 copitas de sidra

Relleno:
Helado a eleccion

Preparado:
  Poner en un bowl la leche, la harina y el huevo y batir hasta lograr que no haya mas grumos en la mezcla que debe quedar liquida. Añadir la sal y el cacao en polvo, por lo tanto quedaran panqueques de chocolate. Con un cucharon poner un poco de la mezcla en una sarten enmantecada para que no se peguen y una vez que se endurecio la mezcla dar vuelta el panqueque y una vez cocido retirarlo de la sarten y asi

con cada porcion de preparacin que ponga.

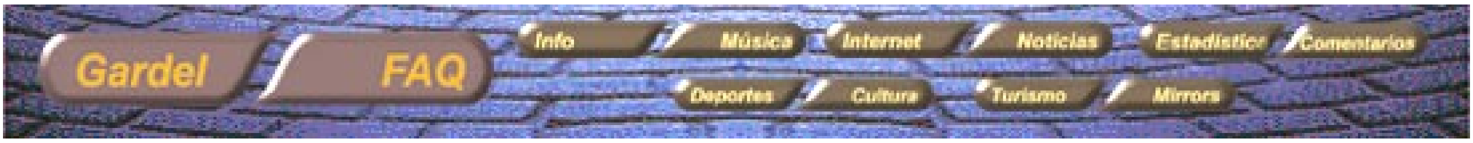
Para la salsa de cerezas en otra sarten, poner las cerezas sin carozo
con el azucar, y dejar que la azucar forme un caramelo. Una vez
formado el caramelo con las cerezas añadir la sidra y dejar que se
reduzca todo el alcohol que esta tiene. Luego licuar toda esta
preparacion. Quedara como una salsa.

Finalmente poner un panqueque en un plato, agregar en el medio dos
bochas de helado de gusto a eleccion y cubrir con la salsa de cerezas,
bien fria o caliente! Y a degustar este riquisimo postre!

Receta enviada por Julio Simonetti
mail: elfoca17@hotmail.com

Enviado por mandel@informatik.uni-muenchen.de (ELFOCA17@HOTMAIL.COM)

Receta anterior: **PANQUEQUES DULCES Y SALADOS:MASA BáSICA**
Próxima Receta: **PANQUEQUITOS BELA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PANQUEQUITOS BELA

```
PANQUEQUITOS BELA

Ingredientes:

4 cdas. de harina;
2 cdas. de azzcar;
3 o 4 cdas. de leche;
 1 huevo y 1 cta. de polvo para hornear

Preparado:
  Mezclar lo seco, luego agregar el huevo y la leche. La masa debe
caer como cinta. Cocinar por cucharadas en plancha enmantecada.
Servir calientes con dulces o con salados.

Enviado por Maria Cecilia Mascarenhas (mcecilia@nat.com.ar)
```

Receta anterior: **PANQUEQUES HELADOS AL CHOCOLATE CON SALSA DE CEREZAS**
Próxima Receta: **PANUELITOS DE VERDURA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PANUELITOS DE VERDURA

```
Ingredientes:
panqueques:
2 huevos, 220g de harina, 1/2 litro de leche, 30 g de manteca

relleno:
1/2 kg. de espinaca
1/4 kg. de queso rallado
1 huevo
nuez picada, a gusto

PREPARADO:

Esta es una recetita, que parece complicada, pero cuando quieras
hacerla te daras cuenta que es muy simple, sabrosa y sobre todo muy
sana, a los tuyos les va a encantar...!!!!! panqueques: batis los
huevos con la leche, y le vas agregando de a poquito la harina, y
por
ultimo la manteca derretida. ahora haces los panqueques, en forma
tradicional, ojo!! no te olvides de poner un poquito de manteca en
la
sarten, cada vez que pones el preparado para hacer panqueques (es
para
que no se te peguen) relleno: el relleno, lo juntas todo en una
trituradora, y si no tenes, mezclalo con una cuchara, es lo mismo,
pero acordate de cortar la espinaca. Por ultimo, tomas cada
panqueque
y le pones en el centro una cuchara sopera del preparado, y lo
cerras
en cuatro, como si fuera un panuelito (un regalito), lo colocas en
un
```

recipiente para horno, y lo horneas 10 minutos, le pones una salsita
blanca o de tomates por ensima de los panuelitos y
listo !!!!!!!!!!!!!
a disfrutarlo y que te salga rico

muchos carinos y bon apetite !!!!!!
manelita

Receta anterior: **PANQUEQUITOS BELA**
Próxima Receta: **PAPA A LA HUANCAINA (PLATO TìPICO PERUANO)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAPA A LA HUANCAINA (PLATO TìPICO PERUANO)

PAPA A LA HUANCAINA (PLATO TìPICO PERUANO)

Ingredientes:
Papas amarillas, cantidad necesaria 1 por comensal.
3 ajìes verdes
1 taza de aceite vegetal
1 huevo crudo
1 huevo duro
sal al gusto
1/4 de queso fresco
1 limòn
1 lechuga
aceituna

Preparado:
Primero cocinas las papas y luego, cuando estèn listas las pelas (las
papas, no se comen con càscara)se cortan en rodajas. Luego el ajì
verde se parte y se le limpia sacàndole las venas y las pepas, y se
licua junto con el queso fresco, el huevo crudo y la sal y el jugo del
limòn, el aceite se le va agregando igual como si prepararas una
mayonesa. La consistencia de esta ocopa es la misma que de la
mayonesa. Para servir se coloca en el plato una hoja de lechuga,
encima van rodajas de papa amarilla, con un poco de salsa a la
huancaina y para decorar se le pone una aceituna y una rodajita de
huevo duro. Es un plato tìpico del Perù, muy rico y facil.

Enviado por Marìa del Pilar Guevara (MP_G1@hotmail.com)

Receta anterior: **PANUELITOS DE VERDURA**
Próxima Receta: **PAPA RELLENA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAPA RELLENA

```
PAPA RELLENA

Ingredientes:
 1 kilo de papa blanca,
 250 gr de carne molida(pollo,res,carnero,pescado)
 media taza de harina,
 1 huevo,
 2 huevos duros,
 aceite lo necesario,
 1 cebolla picadita,
 2 dientes de ajo picaditos,
 3 aceitunas de botija picaditas,
 100 gr de pasas,sal.

Preparado:
  sancochar las papas bien lavadas en agua con sal,pelarlas y aun
  calientes pasarlas por el prensador,una vez tibias amasarlas con 1
  huevo y sal.en una olla calentar el aceite(2 cucharadas)y freir la
  cebolla,ajo,dorar,agregar la carne,cocinar 10 minutos,incorporar
  las pasas y aceitunas picaditas. con la papa prensada formar como
  un rollo grande y cortar en 12 porciones,con las manos enharinadas
  tomar una porcion y estirarla en el hueco de la mano,rellenar con
  una cucharada de la carne,ponerle un trozo de huevo duro y
cerrarla
  dandole forma ovalada.luego pasarla por huevo batido y por harina,
  freir en abundante aceite bien caliente.voltear con cuidado para
  que se dore parejo. servir con una salsa criolla(cebolla
  larguita,limon,aji,aceite,sal,vinagre y pimienta.buen provecho.

Enviado por ivone gartner de aguilar  lima peru
```

(servicios_especiales@yahoo.com)

Receta anterior: **PAPA A LA HUANCAINA (PLATO TìPICO PERUANO)**
Próxima Receta: **PAPAS A LA ALVEAR**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAPAS A LA ALVEAR

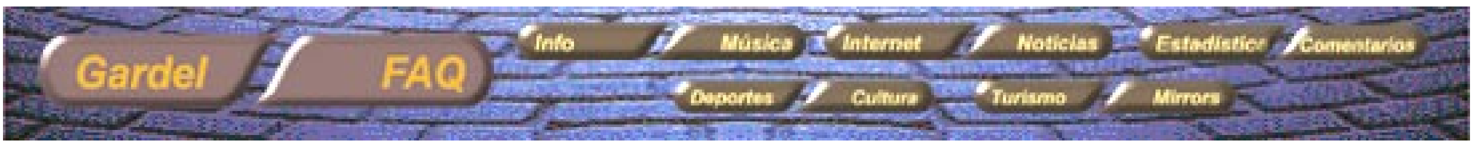
PAPAS A LA ALVEAR

Ingredientes:
 Papas grandes
Manteca
Huevos

Preparado:
  Lavar muy bien las papas. Colocarlas al horno precalentado sin
pelar, dejar cocinar 1 hora a horno fuerte. Habrir las papas un poco
mas arriba de la mitad. Retirar con una cuchara el espacio para
colocar un huevo. Recervar lo que se extrae, para servir junto con
la
papa. Colocar dentro un pequeqo trozo de manteca y un huevo. Volver
al horno y cocinar hasta que el huevo este cocido. Aproximadamente 2
minutos. Servir caliente.

Enviado por Maria Cecilia Mascarenhas (mcecilia@nat.com.ar)

Receta anterior: **PAPA RELLENA**
Próxima Receta: **PAPAS A LA CREMA**
[Volver al índice de Recetas]



Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAPAS A LA CREMA

```
PAPAS A LA CREMA

Ingredientes:
 1 KILO DE PAPAS BLANCAS
CEBOLLA PICADA
PANCETA SALADA
PIMIENTA A GUSTO
SAL A GUSTO
CREMA DE LECHE

Preparado:
  Se cortan las papas en rebanadas finas en una tortera enmantecada,
  se coloca en capas, en el medio colocar capas de cebolla y
  panceta,otra de papas, otra de cebolla y panceta y se rocia con la
  crema de leche, agregar sal y pimienta a gusto, poner al horno y
  gratinar, tiempo de coccion 25minutos (de acuerdo al horno de cada
  uno ) y despues a disfrutar

Enviado por ANA DE BELLUSCI (gustavoygabriel@infovia.com.ar)
```

Receta anterior: **PAPAS A LA ALVEAR**
Próxima Receta: **PAPAS A LA HUANCAINA (VERSION LIGHT DEL PLATO TIPICO PERUANO)**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAPAS A LA HUANCAINA (VERSION LIGHT DEL PLATO TIPICO PERUANO)

PAPAS A LA HUANCAINA (VERSION LIGHT DEL PLATO TIPICO PERUANO)

Ingredientes:
1kg. Papa amarilla
1 huevo
1 lechuga pequena
1 aceituna de botija por cada plato a servir.
250 grs. de queso fresco
3 aji amarillo
1 diente de ajo
1 cucharadita de cebolla picada
3 paquetes de galleta
1 lata de leche evaporada
1 cucharadita de sal
una pizca de pimienta
una ramita de perejil

Preparado:
Hervir las papas con una cucharada de sal, pelarlas y cortarlas en rojadas. Hervir el huevo, pelarlo y cortarlo en rojadas.

Salsa Huancaina:
En la licuadora, agregar la leche, el queso, ajies, cebolla, ajo, sal
y pimienta. Ir agregando la galleta hasta que la salsa tome la consistencia de una mayonesa.

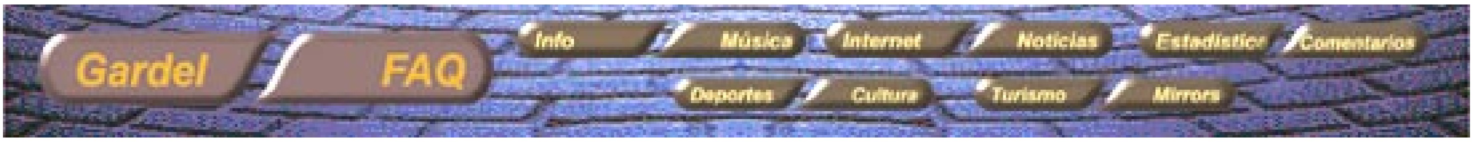
Servir colocando en cada plato; un hoja de lechuga, tres rodajas de

```
papa, la salsa huancaina encima de las papas, una rodaja de huevo
duro, una aceituna y una hojita de perejil encima de la salsa.

El plato se sirve frio.
Buen provecho... Daniel

Enviado por Daniel Tay (dtay@asbnet.com.pa)
```

Receta anterior: **PAPAS A LA CREMA**
Próxima Receta: **PAPAS A LA MARIANA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAPAS A LA MARIANA

```
PAPAS A LA MARIANA

Ingredientes:
 150gr manteca
 2kg de papas
 1kg cebollas
 100gr de muzzarela
 1 lata de crema de leche


Preparado:
hervir las papas pero que no se rompan, sacarle el agua y dejarlas
quietitas. Fritar la cebolla en la manteca hasta que queden bien
doraditas. En una fuente refrataria (que pueda ir al horno),
colocamos una capa de papas (una al lado de la otra), una capa de
cebolla y asi hasta que se nos terminen estos ingredientes, en el
final va una capa de queso muzza, y por ultimo la lata de crema de
leche. Lo llevamos al horno hasta que se dore la crema, el sabor de
todo lo da la cebolla con la manteca. Servirlo con carne asada o
pollo. No es dificil por eso yo consigo hacerlo espero que ustedes
tambien con cariÑo desde sao paulo de una argentina que nunca se
olvidara de su tierra.

Enviado por lina mariana insaurralde (hsalvador.com.br)
```

Receta anterior: **PAPAS A LA HUANCAINA (VERSION LIGHT DEL PLATO TIPICO PERUANO)**

Próxima Receta: **PAPAS A LA MARIELA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PAPAS A LA MARIELA

```
PAPAS A LA MARIELA

Ingredientes:
 Papas peladas   1 Kg.
Cebollas grandes  2
Berenjenas    2
Cebolla de verdeo 2
Apio        1 ramita
Sal, pimienta   a gusto

LIGUE
Crema de leche o Leche 200 c.c.
Huevos          4
Queso rallado     100 gs.
Sal,pimienta      a gusto
Ajo y perejil      picadito

Preparado:
  Cortar las papas, cebollas y las berenjenas en finas rodajas con
mandolina o a cuchillo que sea filoso. Aceitar una asadera
rectangular y poner una capa de papas, otra de cebollas y otra de
berenjenas y asi hasta terminar. Ir alternando con un poco del ligue
e ir salpimentando a gusto. Poner por arriba el apio y la cebolla de
verdeo picadito y todo el ligue. Espolvorear con queso rallado y
llevar al horno fuerte de 200º hasta que este dorado. MANDOLIN:
Aparato que corta en finas rebanadas los vegetales.

Enviado por Mabel Fariña (mabecla@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PAPAS A LA MARIANA**
Próxima Receta: **PAPAS A LA MUZZARELLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

PAPAS A LA MUZZARELLA

PAPAS A LA MUZZARELLA

Ingredientes:
papas 4 grandes
muzzarella 1 rollito
pimienta negra a gusto
pimenton o curry optativo
aceite de oliva
sal
papel de aluminio

Preparado:
Pelar y luego cortar las papas en rodajas parejas de 4 o 5 mm de grosor.- Enjuagarlas y secarlas.- Hacer como alfajores de tres tapas de la sig. forma: Sobre un cuadrado de papel de alum. echar unas gotas de aceite de oliva y apoyar la primer tapa.- Sobre la misma colocar una rebanadita fina de muzzarella, condimentar con sal y pimenta (de molinillo) y unas gotas de oliva.- Encima de esta “pizzetta” colocar la tapa siguiente y preparar de la misma forma.- Terminar colocando la última tapa, sobre la cual echaremos otras gotas
de oliva, pim. y sal, solamente.- Si es de nuestro gusto podemos poner una pizca de pimentón o de curry entre capa y capa o sobre la última.- Para terminar envolvemos este ‘alfajor’ con el papel de alum.
de la forma más hermética posible y lo podemos cocinar a la parrilla o
parrilla del horno durante 40 min. aproxim..- Si lo hacemos al horno,

para lograr que se termine de cocinar más tostado, los últimos minutos
se abre el papel dejándolo como base.- Servir en el mismo papel abierto y el que lo desea puede agregar pimentón o aceite de oliva a gusto.-

Enrique Farinola
efarinola@hotmail.com

Enviado por Enrique Farinola (efarinola@hotmail.com)

Receta anterior: **PAPAS A LA MARIELA**
Próxima Receta: **PAPAS AL GRATIN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAPAS AL GRATIN

```
PAPAS AL GRATIN

Ingredientes:
PAPAS
MORRON COLORADO
CEBOLLA
PANCHOS O SALCHICHITAS
CONDIMENTOS VARIOS (pimenton, adobo, sal)

SALSA BLANCA
MANTECA...4 CUCHARADAS
HARINA....6 CUCHARADAS APROX.
LECHE.....CANTIDAD NECESARIA
SAL, PIMIENTA, NUEZ MOSCADA

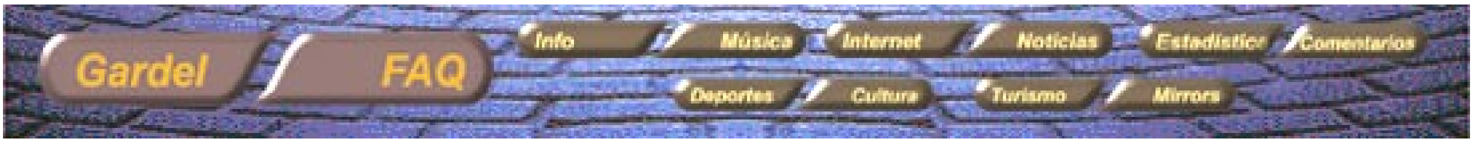
Preparado:
  Pelar y cortar las papas en daditos y hervirlas. el morron y la
cebolla, cortarlos chiquitos y saltar en aceite, con una pizca de
sal,
adobo y pimenton. las papas ya hervidas colocarlas en una fuente
para
horno, y mezcalar con el morron y la cebolla. los panchos o
salchichitas, se hierven previamente, luego se cortan pequeqos y se
agregan en la fuente con la mezcla anterior.

SALSA BLANCA
La base de la salsa blanca casera es manteca y harina. se derrite la
manteca y se le agrega la harina. de a poco se vierte la lecha a
medida que se va cocinando. no tiene que quedar muy espesa o dura,
eso se logra de acuerdo a la cantidad de leche que se le agregue.
```

cuando la salsa blanca esta pronta, se cubre la fuente. sobre la salsa blanca, colocar trocitos peqeqos de manteca (CHIQUITOS), y se expolvorea con queso rallado. se lleva al horno. cuando la salsa blanca tiene una capa doradita, esta pronta para servir. es exquisita, y rinde bastante. ideal para acompañar churrascos, o para comer sola, ya que llena con mucha facilidad. espero les guste.

Enviado por VERONICA GIORDANO (vdotti2000@yahoo.com)

Receta anterior: **PAPAS A LA MUZZARELLA**
Próxima Receta: **PAPAS BETO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAPAS BETO

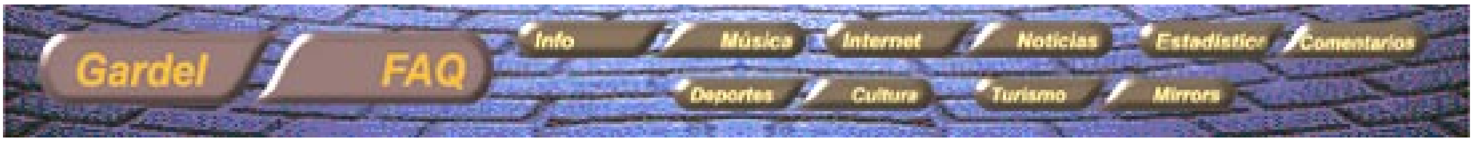
```
PAPAS BETO

Ingredientes:
1 o 2 kilos de papas
Panceta ahumada
Perejil
Crema de leche

Preparado:
  Cortar las papas en bastones, freirlas, luego en el recipiente en
donde se van a servir incorporar la panceta cortada en tiritas
finas,
la crema de leche y el perejil picado.- Espectaculares.-

Enviado por Alberto Raul (zavaletaseguros@arnet.com.ar)
```

Receta anterior: **PAPAS AL GRATIN**
Próxima Receta: **PAPAS BOOM!!!**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

PAPAS BOOM!!!

```
PAPAS BOOM!!!

Ingredientes:
 1 kg de papas
1/2 de cebollas
3 huevos duros
100 cc de crema de leche
queso rallado
100 cc de leche
sal. pìmienta.

Preparado:
Pelar, cortar en rodajas finas y hervir las papas no muy tiernas.
Acomodarlas en una fuente para horno la mitad, y poner encima, las
cebollas doraditas, los huevos duros picados, sal, pimienta, poner
el
resto de las papas. Cubrir con la crema de leche y la leche, y
espòlvorear con queso rallado, poner al horno media hora mas o
menos.
Servir caliente!!!

Enviado por ADRIANA MARIA (lacarlinita@hotmail.com)
```

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAPAS CON CREMA DE APIO

PAPAS CON CREMA DE APIO

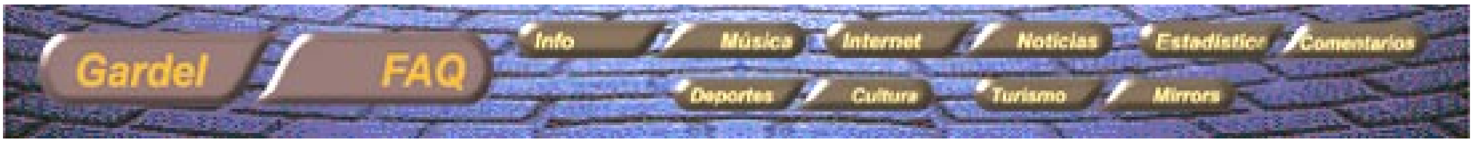
Ingredientes:
1 lata de sopa crema de apio
4o 5 papas grandes con cascara
1 pote de queso crema (mendicrim)
1/2 taza de cebolla de verdeo picada finamente
1/2 taza de queso rallado
50grs de manteca
2 tazas de queso cheddar en cubitos
Cereales similar a las zucaritas, cant.nec.

Preparado:
hervir las papas con cascara hasta casi listas... Dejar enfriar, pelar y cortarlas en cubos chicos. SALSA: mezclar la sopa, queso crema, queso rallado, queso cheddar, manteca y cebolla. Poner a fuego lento hasta unir todo y derretir los quesos. Alternar en una fuente para horno las papas y la crema. Terminar con crema y espolvorear con cereales Kelloggs (zucaritas)trituradas. Hornear a fuego moderado por 45 minutos.

Enviado por Esther Balaguer (ecammi@yahoo.com)

Receta anterior: **PAPAS BOOM!!!**

Próxima Receta: **PAPAS DE LA YAYA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAPAS DE LA YAYA

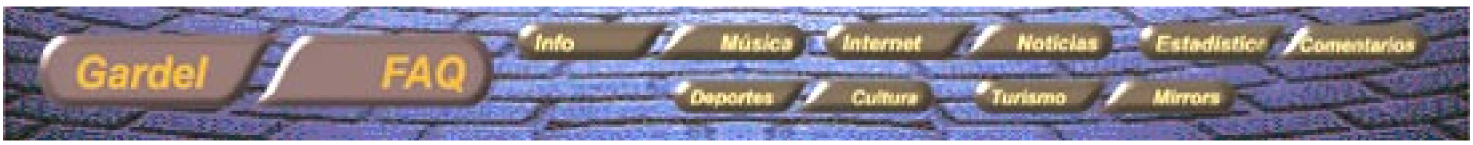
```
PAPAS DE LA YAYA

Ingredientes:
 Papas, 1 kg
Aceite de maiz o mezcla, cant. necesaria
Sal, cant. necesaria
Asadera de vidrio para horno

Preparado:
  Cortar las papas en cubos de 2 o 3 cms de lado, salar. Cubrir el
fondo de la asadera con aceite para que no se peguen, algo asi como
2
milimetros de aceite.. y disponer los cubos de papa, en un horno
medio-alto. Por arriba las papas quedarán sequitas, fritas por
abajo,
y suaves dentro.

Enviado por Laura Quinteros (lvquinteros@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PAPAS CON CREMA DE APIO**
Próxima Receta: **PAPAS FRITAS CROCANTES**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAPAS FRITAS CROCANTES

```
PAPAS FRITAS CROCANTES

Ingredientes:
 Papas Fritas Crocantes

Preparado:
  Este es un tip de mi abuela, cuando cortes las papas para freir,
de
cualquier forma, las tenes que secar con un papel absorvente y
pasalas
por harina, solo la cantidad necesaria. Cuando las saques del
aceite,
enseguida las pones sobre un papel absorvente. Te quedarán sequitas
y
mas crocantes!

Enviado por Laura Quinteros (lvquinteros@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PAPAS DE LA YAYA**
Próxima Receta: **PAPAS GRANDES AL HORNO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAPAS GRANDES AL HORNO

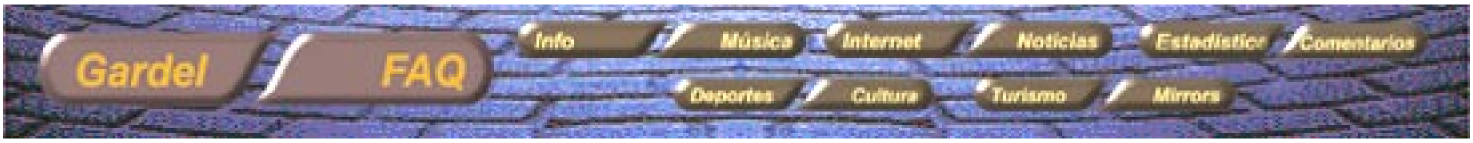
```
PAPAS GRANDES AL HORNO

Ingredientes:
 se calcula una papa por persona de 250 a 300g cada una.

Preparado:
se pelan las papas y se colocan en una cacerola con abundante
agua . se hacen hervir hasta que al picharlas con un tenedor
este penetre unos 5 mm. se sacan del agua y se secan con papel
adsorvente. se colocan en placa aceitada y se les hecha un
corrito de aceite por arriba. se ponen en horno bien caliente y
rotandolas de cuando en cuando se sacan cuando estan bien
doradas por todos lados. despues me cuentan el asombro de los
comensales, que no se explican como se pueden hacer papas asi,
sin quemarlas ni que salgan crudas por dentro.

Enviado por german scheller (schesof22@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **PAPAS FRITAS CROCANTES**
Próxima Receta: **PAPAS POBRES**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAPAS POBRES

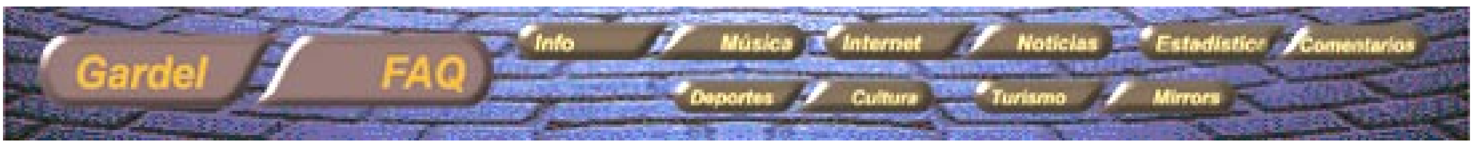
PAPAS POBRES

Ingredientes:
-Papas: cantidad necesaria según comensales
-Ajo: una cabeza
-Aceite: cantidad necesaria

Preparado:
En agua hirviendo y con sal, poner las papas previamente peladas y cortadas en dados, agregarle los dientes de ajo pelados y sin el centro verdoso (eso evitara que caiga pesado al estómago y el olor fuerte en la boca). Sacarlas al dente y escurrir. No son para puré. Poner en una fuente, rociar con aceite y servir calientes. Para aquellos que les agrade el sabor del ajo y no su presencia retirarlo antes de poner el aceite. Son buen acompañamiento para pollo asado, bifes y pescado

Enviado por Rosa de García (rosagarcia@millic.com.ar)

Receta anterior: **PAPAS GRANDES AL HORNO**
Próxima Receta: **PAPAS Y BATATAS ASADAS**
[Volver al índice de Recetas]



[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAPAS Y BATATAS ASADAS

```
PAPAS Y BATATAS ASADAS

Ingredientes:
 4 papas
4 batatas
250 gr. de roquefort
6 cuch. de mostaza
sal
pimienta

Preparado:
  Se lavan las papas y batatas, se ponen a cocinar con cascaras o
envueltas envueltas en papel aluminio (originariamente se cocinan
con
cascara a las brasas, para acompañar un rico asado) al horno. Arriba
de la rejilla, no en asadera o fuente,asm se secan bien. Las papas
llevan mas tiempo de coccion que las batatas (que primero se
ablandan
y luego si se pasan se endurecen y es imposible de comerlas). Las
pinchamos con un tenedor, si estan blandas, se sacan del horno o de
las brasas (dejar el horno encendido). Se cortan por la mitad (a lo
largo). Con una cuchara se retira el interior de las papas por un
lado y de las batatas por otro. Quedan las cascaras con un poco de
verdura como base. Los interiores se colocan en bols distintos, se
pisan para puri. Al de papa se le agrega el roquefort cortadito, sal
y pimienta. Al de batata la mostaza, sal y pimienta. Se mezcla un
poco cada preparacion. Ahora se llena cada media cascara (de papa
con
pure de papa y roque, de batata con pur! ! e batata con mostaza)
hasta el borde. Los pure deberman alcanzar para todas las mitades de
```

cada verdura. Se ponen sobre una asadera al horno cerca del techo o sobre la parrilla tapada con un papel o una bandeja. Estan listas cuando el roquefort de las papas se ve derretido.Excelente para acompañar un simple trozo de carne.Todo el gusto y el colorido lo ponen las verduras asadas.

Enviado por Sebastian Pablo Fernandez (spf@netverk.com.ar)

Receta anterior: **PAPAS POBRES**
Próxima Receta: **PARRILLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PARRILLA

- *Return-Receipt-To*: <cmqmnb@cvtci.com.ar>

```
PARRILLA A LA "QQ".

Ingredientes:

Asado.
Vacío
Achuras a gusto.
Pollo.
Sal Gruesa o Sal Parrillera.
Si hay pollo preparar en un recipiente:
Aceite, limon, pimenton, romero a gusto.

Preparado:

La tecnica sirve tanto para parrilla cerrada o al aire libre. Se
debe
conseguir papel de diario, maderas finas, palos chicos no muy
gruesos,
trozos de carton chicos. El fuego se debe hacer a un costado de la
parrilla. Una vez que la madera prendio bien, agregarle carbon
siempre tratando de no ahogar el fuego de abajo. Cuando el carbon
esta bien rojo, ir colocandolo debajo de la parrilla con ayuda de
una
pala o palo y segun la carne a cocinar ver de agregar mas carbon
al fuego. Poner la carne sobre la parrilla tapandola en su
totalidad con un carton limpio producto del desarmado de una caja
por ejemplo. Una vez que la carne esta bien dorada de un lado, hay
```

que darla vuelta y hay que ponerle sal y en caso de pollo la preparacion con una cuchara poco a poco.

Es fundamental que el carton este sobre la carne todo el tiempo de la coccion, esto hace mantener el calor, hace que no se seque la carne y acelera los tiempos de cocinado, con el ahorro de carbon.

Saluda atte.
Carlos Manuel Quinteiro
E-Mail: cmqmnb@cvtci.com.ar

Receta anterior: **PAPAS Y BATATAS ASADAS**
Próxima Receta: **PARRILLADA A LA SARTEN(2 PERS.)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PARRILLADA A LA SARTEN(2 PERS.)

```
PARRILLADA A LA SARTEN(2 PERS.)

Ingredientes:
sesos 1
chinchulines 200 GRS.
riñones 1
mollejas 2
tripa gorda 200 GRS.
morron 1
cebolla 1/2
tomates 2
sal,pimienta,pimenton,etc. a gusto
aceite cant.necesaria

Preparado:
  Se corta toda la parrillada en trocitos chicos,el morron en
juliana,los tomates en cuadritos,se pica la cebolla bien chiquita.
se
toma la sarten y se pone en el fuego con apenas un chorrito de
aceite.se agrega la cebolla y se deja dorar,cuando se transparenta
agrgar la tripa gorda cortada en cuadritos y abierta por la mitad
(para que se cocine mejor)se revuelve y se deja sellar 2 mts.y se
procede a agregar el resto todo junto.dejar cocinar a fuego medio
durante aprox.30 mts.(o hasta que este tierno, depende de las
achuras,siempre busque las mas frescas,ah,y lavelas muy bien antes
de
cocinarlas,si es posible en el agua coloque un chorrito de
lavandina.)espero que lo disfruten igual que nosotros.
```

Enviado por VERO VICCINO (veroviccino@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **PARRILLA**
Próxima Receta: **PASTA A LA CREMA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PASTA A LA CREMA

```
PASTA A LA CREMA

Ingredientes:
 Pasta seca a eleccion, a mi me gusta con fideos cintitas, pero con
espirales queda barbaro tambien
1 cebolla amarilla chica en rodajas finitas
2 cebollitas de verdeo en rodajas finitas
1/4 aji colorado picado
200 cm3 crema de leche espesa (o heavy cream)


Preparado:
1- Hacer la pasta siguiendo las instrucciones del paquete.
2- En una cacerolita o sarten con un poquito de aceite, colocar la
cebolla en rodajas finas, el verdeo y aji. Saltear hasta que este
transparente

3- Agregar la crema de leche. sasonar con sal/pimienta/paprika
(apenas). Solo calentar, no dejar q' la crema hierva!!

4- Colar la pasta, colocarla en un bowl y mezclar con la salsita de
crema, espolvorear con queso rayado y servir.

NOTA: la salsita es la receta basica. A esta misma se le pueden
agregar champignones, o pollo cocido cortado en daditos (ideal para
reciclar lo q' te sobro de anoche), o esos quesos crema saborizados
(tipo el de camarones, o salmon o etc. quedan barbaros! Se ponen al
final, junto con la crema. se revuelve bien para integrarlos a la
salsita y quedas como una diosa, con pocos $$$) Espero q' les
guste!
```

:)

Enviado por Fercita (mfnews@hotmail.com)

Receta anterior: **PARRILLADA A LA SARTEN(2 PERS.)**
Próxima Receta: **PASTA AL HORNO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTA AL HORNO

PASTA AL HORNO

Ingredientes:
1/2 de plumas
1 cebolla
1 pimiento pequeño
1 zanahoria pequeña
chorizo, queso, tomate frito, mantequilla

Preparado:
Se pone la pasta a cocer en un recipiente con agua, sal, mantequilla, y un pedasito de cebolla, durante unos 5 mntos aproximadamente. Una vez en su punto se cuela y se le hecha mantequilla, y queso. Para la salsa se hecha mantequilla en una salten, una vez derretida se le añade la cebolla picada, el pimiento,
y la zanahoria, una vez dorado se le añade el chorizo cortado a taquitos, se deja cocer un minuto y se le añade mucho queso y el tomate, se mueve duran te unos dos minutos y se le añade a la pasta.
Se prepara un recipiente de barro con mantequilla y se coloca hay la pasta y se le hecha por lo alto queso rallado, y se mete en el horno hasta que este dorado el queso.

Enviado por Chari Rodríguez Calero (chari)

Receta anterior: **PASTA A LA CREMA**

Próxima Receta: **PASTA BLANCA SAEZ**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTA BLANCA SAEZ

```
PASTA BLANCA SAEZ

Ingredientes:
2 Libras de pollo deshuesado cocido
3 Tasas de leche evaporada
2 Hojas de laurel
6 Gramos de pimienta negra
1 Rodaja de cebolla
6 Cucharadas de mantequilla
5 Cucharadas de harina
1/2 Tasa de queso parmesano
1 Cucharadita de nuez moscada en polvo
Sal al gusto
Pasta de su preferencia.

Preparado:
  Hervir la leche y agregar el laurel, la pimienta y la cebolla,
dejar reposar por 15 minutos y luego colar. En un olla deretir la
mantequilla y agregar la harina, mezcle bien y luego agregar la
leche,
el queso parmezano y el pollo, a fuego lento revolver hasta que
hierva. agrege la mezcla, a la pasta de su preferencia.

Enviado por Luis Sáez (colortec@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PASTA AL HORNO**
Próxima Receta: **PASTA CON ATUN**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTA CON ATUN

```
PASTA CON ATUN

Ingredientes:
 Un paquete de pasta a gusto
Aceitunas negras
Alcaparras
Cebollas amarillas o rojas (o la que tengas)
Aceite de Oliva
1 lata de atun en agua (muy importante)
Queso parmeggiano o similar
Sal y Pimienta
Opcion: crema

Preparado:
  Preparar la pasta al dente. Si es seca, yo la saco del agua un
minuto antes asi no se pasa al agregarle al calor de la salsa. En
una
cacerolita pequena, cuando pones el agua a calentar, poner la
cebolla
hasta que se haga clara, luego agregar las aceitunas cortadas en
rodajitas y las alcaparras enteras. Ahora, llega el atun, ya sin
agua. Dejar a fuego suave sin que hierva, hasta que la pasta este
lista. Colar la pasta y ponerla dentro de la salsa, si es necesario
agregar un poquito de aceite. La crema se puede agregar mientras la
salsa se prepara. Es nutritivo, no engorda y muy rico.

Enviado por Claudia Gallegos (claudia_princess@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PASTA BLANCA SAEZ**
Próxima Receta: **PASTA CON CURRY Y POLLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PASTA CON CURRY Y POLLO

```
PASTA CON CURRY Y POLLO

Ingredientes:
1 suprema de pollo cortada en cubos de 2 x 2 cm.
1 cucharada de harina comun
2 cucharadas del aceite que prefieras
100 cc. de crema de leche simple
Jugo de 1 Naranja
Una zanahoria rallada
Curry 1 cucharada colmada o a gusto
Sal y pimienta a gusto
Spaghetti, pappardelle, o cualquier pasta simple recien preparada.

Preparado:
  Se hace rodar los cubitos de pollo salados y pimentados por la
harina y luego se los dora en el aceite bien caliente a fuego alto.
Se baja el fuego a moderado y se agrega la zanahoria rallada, el
jugo
de naranja y y el curry, se cocina todo durante 15 minutos.

Se agrega la crema y se sirve sobre spaghetti o tu pasta simple
preferida.

Enviado por Eva Jackson (robertaandyou@yahoo.com)
```

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTA DE BERENJENAS

```
PASTA DE BERENJENAS

Ingredientes:
 3 berenjenas grandes;
 6 dientes de ajo medianos;
 1 cebolla mediana; un poco de perejil;
 sal a gusto;
 un pocillo no muy chico de vinagre;
 un pocillo no muy chico de aceite de oliva

Preparado:
asar las berenjenas en el horno hasta que tiernicen y la piel se
arrugue; cortarlas en trozos y colocar en la procesadora o la
licuadora junto con el ajo y el vinagre; procesar e ir agregando el
aceite de oliva de a poco; una vez obtenida una pasta colocar en un
bol y sazonar con sal y agregar el perejil picado muy fino y la
cebolla rallada. Enfriar. No solo va bien para aderezar carnes a la
parrilla o comer sobre una tostada sino que queda exquisito como
aderezo para fideos blancos!!

Enviado por monica Brull (mbrull@arnet.com.ar)
```

Receta anterior: **PASTA CON CURRY Y POLLO**
Próxima Receta: **PASTA FRIA**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTA FRIA

```
PASTA FRIA

Ingredientes:
 pasta codos
hojas laurel
lata de atun
pimiento morron
hongos o champiñones
mayonesa
jugo de limon
sal
aceite

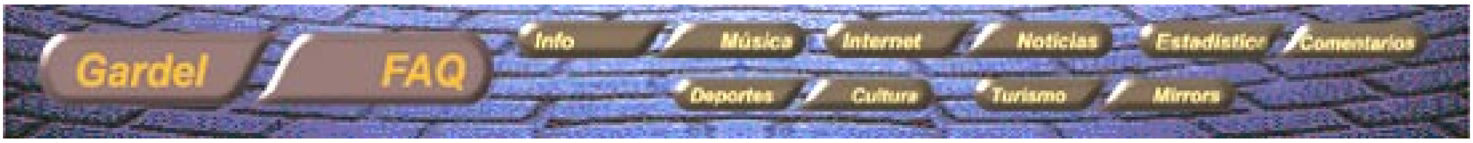
Preparado:
1. Se coce en una cacelora profunda la pasta,en agua hirviendo con
las hojas de laurel, la cucharada de aceite y la sal, se escurre la
pasta y se deja enfriar.

2. se agrega a la pasta la lata de atun, los champiñones y el
pimiento, finamente picados.

3. se agrega al gusto mayonesa, se mezcla todo incorporando poco
jugo
de limon. (si se desea un sabor picosito agregue chile jalapeño en
trozos o aji con semillas) y acompañese con galletas saladas...
Provecho!!!!

Enviado por lili san v. (lilisanv69@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PASTA DE BERENJENAS**
Próxima Receta: **PASTA FROLA "PERLA"**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PASTA FROLA "PERLA"

```
PASTA FROLA " PERLA "

Ingredientes:
 MASA:

MANTECA 2OO GRS
YEMA  1
HUEVO  1
HARINA LEUDANTE 400 GRS
AZUCAR 200 GRS
RALLADURA DE LIMON A GUSTO
ESCENCIA DE VAIILLA 1 CUCHARADITA

RELLENO: 400 GRS DE DULCE DE MEMBRILLO, VINO BLANCO 1/2 VASO, AGUA
CANTIDAD NECESARIA

Preparado:
  ESTA ES UNA EXQUISITA TARTA DULCE, UNA DE LAS CALIDAS RECETAS DE
MI
ABUELA. PARA REALIZAR LA MASA: MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES Y
DEJAR DESCANSAR EN LA HELADERA TAPADA MIENTRAS SE PREPARA EL
RELLENO.
PARA EL RELLENO: COLOCAR EN UNA CACEROLA A FUEGO LENTO EL DULCE Y EL
VINO. REVOLVER CON CUCHARA DE MADERA E IR INCORPORANDO AGUA HASTA
LOGRAR UNA CONSISTENCIA BLANDA. DEJAR ENFRIAR HASTA QUE ESTE A
TEMPERATURA AMBIENTE.

ARMADO DE LA TARTA: ESTIRAR LA MASA EN UN MOLDE REDONDO PARA TARTA
DE
26 CM DE DIAMETRO PREVIAMENTE ENMANTECADO Y ENHARINADO (RESERVAR UN
```

POQUITO DE MASA PARA DECORAR), COLOCAR EL RELLENO Y CON LA MASA QUE GUARDAMOS HACER TIRITAS. COLOCARLAS ENCIMA DEL RELLENO FORMANDO UN ENREJADO DIAGONAL. LLEVAR AL HORNO APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS. DEJAR ENFRIAR. SERVIR ACOMPAÑADO DE UN RICO TE.

Enviado por elena strahman (luisk@satlink.com)

Receta anterior: **PASTA FRIA**
Próxima Receta: **PASTA FROLA ARGENTINA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTA FROLA ARGENTINA

PASTA FROLA ARGENTINA

Ingredientes:
 MASA
* 800g. de harina
* 400g. de manteca
* 14 cdas. de azúcar
* 6 yemas
* 1 cda. de esencia de vainilla
* 2 cdta. de bicarbonato

RELLENO
* 1Kg. de dulce de membrillo o de batata
* 1/2 taza de oporto

Preparado:
  Esta receta es de Mabel para todos los argentinos que estan en el mundo!!!!! Formar la masa con los ingredientes. Descansa 1/2 hora en heladera. Tapizar un molde enmantecado y enharinado con las 3/4 partes de la masa. relleno: pisar el duce con tenedor y el licor. Rellenar la masa anterior y cubrir con tiras del resto de masa formando un enrejado. pincelar con huevo y llevar a horno moderado hasta que dore.

Enviado por mabel m r m (mabelme@ciudad.com.ar)

Receta anterior: **PASTA FROLA "PERLA"**

Próxima Receta: **PASTA PARA BUQUELOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTA PARA BUQUELOS

PASTA PARA BUQUELOS

Ingredientes:
 Para 4 personas:
2 tazas de harina de trigo tamizada
3 tazas de agua
1 huevo (opcional)
1 cucharada de aceite
2 cucharadas de sal

Preparado:
Mezcle la harina con el agua, la sal, el huevo y el aceite, sin moldear demasiado. La pasta sera mas ligera si bate la clara del huevo antes de incorporarla. Deje reposar una hora.

Enviado por Laura Arguello (intent@webtv.net)

Receta anterior: **PASTA FROLA ARGENTINA**
Próxima Receta: **PASTAFROLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTAFROLA

```
PASTAFROLA

Ingredientes:
 400grs.harina
 Ralladura de 1 limon
 125Grs.de manteca
 3 yemas
 500grs.de Dulce de membrillo
 4 cucharadas de azucar
 leche


Preparado:
Se mezclan la harina, la ralladura, la manteca, las yemas y el
azucar.
Se hace una masa ni dura ni blanda ayudandote con la leche, se
estira
y se forra un molde bajo, previamente enmantecado y enharinado.
Aparte se funde el dulce un recipiente y se le agrega un poco de
agua
caliente. Con esto derretido se cubre la masa. Con un poco sobrante
de masa se hacen tiritas para decorar en forma de estrella. Se
hornea
en horno moderado(190º)40 minutos, hasta que se dore la masa. Secome
fria.

Enviado por hector c. r. (hectorindio@yahoo.es)
```

Receta anterior: **PASTA PARA BUQUELOS**
Próxima Receta: **PASTAFROLA DE MAMI ZULE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PASTAFROLA DE MAMI ZULE

PASTAFROLA DE MAMI ZULE

Ingredientes:
4 huevos
1 taza grande de azucar
2 tazas grandes de harina leudante
1 cuch. de escencia de vainilla
100 grs. de manteca
1/2 kilo de dulce de membrillo
agua tibia (cantidad necesaria)

Preparado:
En un bol colocar la manteca y pisarla bien, colocar los huevos y la azucar y batir hasta formar un pasta homogenea, reservar. En otro recipiente pisar el dulce de membrillo (para facilitar el trabajo introducir agua tibia, la cantidad que se necesite, aprox. 1/2 vasito). Agregar al recipiente reservado las 2 tazas de harina y la escencia de vainilla, mezclar todo hasta que se forme una masa consistente. Reservar un poquito de masa para hacer las varillitas. En una pizzera enmantecada colocar la masa y estirarla (previamente enharinar las manos para no pegotearse, luego colocar el dulce de membrillo y por ultimo con la masa reservada agregar mas harina y hacer las varillitas y colocarlas por encima del dulce de membrillo. Cocinar en horno a fuego medio aprox. 30 min. (Gracias a mami por la herencia tan deliciosa!!!

Enviado por Rossana Lauriaque (rossana1405@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **PASTAFROLA**
Próxima Receta: **PASTEL**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTEL

PASTEL

Ingredientes:
 2 huevos, 1 taza de harina,1\2 de aceite, 1\2 de azúcar, 1\2 de leche

Preparado:
  echar todos los ingredientes y batir durante 5 minutos.
en una olla agregar aceite y harina para que no se pegue

Enviado por martin fuentes (qmartin@ciudad.com.ar)

Receta anterior: **PASTAFROLA DE MAMI ZULE**
Próxima Receta: **PASTEL AZTECA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PASTEL AZTECA

PASTEL AZTECA

Ingredientes:
1/4 de mole doña María
250 g de queso manchego
Tortillas de maiz (pasadas por aceite de maiz)
Cebolla en rebanadas
Pollo deshebrado
Crema de leche

Preparado:
1.Se frie en su propio aceite el mole y se le agrega caldo de pollo, se sazona con sal, se deja hervir 5 minutos y listo.
2.En un refactario se coloca 2 cuacharada de mole. se colocan una capa de tortillas aprox 3 a lo ancho hasta colocar aprox. 12 tortillas.
3.Sobre la capa de tortillas se le agrega el pollo deshebrado, algunas rodajas de cebolla al gusto.
4.Se agrega el mole cubriendo toda la capa naterior al gusto.
5.Se le colocan encima la crema y el queso al gusto-
6.Se vuelve a realizar los pasos del 2 al 5 y listo.
7.Hornear por aproximadamente 20 minutos a 190°C
8.Se sirve cortando como si fuera pastel.

Enviado por Concepción Cruz (concepcion.cruz@roche.com)

Receta anterior: **PASTEL**
Próxima Receta: **PASTEL DE ARRROZ (UNA VARIEDAD PARA COMER ARROZ)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

PASTEL DE ARRROZ (UNA VARIEDAD PARA COMER ARROZ)

PASTEL DE ARRROZ (UNA VARIEDAD PARA COMER ARROZ)

Ingredientes:
4 personas
1/2kg de carne picada.
2cebollas.
1/2 pimiento.
sal, a gusto
10 puñados de arroz.
200gr de queso cremoso.
queso rayado, a gusto.

Preparado:
poner la cebolla junto con el pimiento a dorar en una sartén, agregar la carne picada y lo condimentos que se quiera poner,(nuez moscada, pimienta, ají molido, sal) Cuando la carne ya esté cocida y sabrosa de gusto, retirar del fuego. A perte poner a hervir en una holla agua suficiente para el arroz, con un poco de aceite y sal, luego cuando el agua hierva agregar el arroz. Retirar el arroz cuando
vea que no esté muy blando. Luego se pone en una fuente tipo pirex, para el horno el picadillo, despues el arroz mezclado con un poco de queso rayado, y por último el queso cremoso. Poner en horno caliente hasta que el queso esté derretido.

Enviado por SANDRA CASTRO (EFIORENZA@SINECTIS.COM.AR)

Receta anterior: **PASTEL AZTECA**
Próxima Receta: **PASTEL DE ATUN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTEL DE ATUN

```
PASTEL DE ATUN

Ingredientes:
2 barras de pan de caja blanco (bimbo)
2 barras queso crema (filadelfia)
5 cucharadas soperas de mayonesa
2 latas de media crema,
4 latas de atun,
una lata chica de chile morron rojo,
si gusta ponerle chile jalapeño es la gusto

Preparado:
  se le cortan las orillas al pan,se licua el queso,mayonesa,media
crema, atun y chile morron. se pone una capa de pan y una de mezcla
y
asi sucesivamente hasta que se termine,se pone un rato en el
refrigerador para que este un poco frio es economico y les gusta
muchos a los niños .

Enviado por DORA ALICIA PEREZ ARAMBURO (doralicia@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PASTEL DE ARRROZ (UNA VARIEDAD PARA COMER ARROZ)**
Próxima Receta: **PASTEL DE CARNE**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

PASTEL DE CARNE

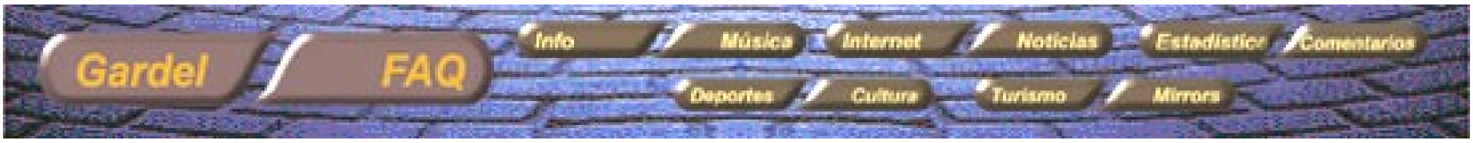
```
PASTEL DE CARNE

INGREDIENTES:
1/2 KG. DE CARNE MOLIDA DE RES
1/2 KG. DE CARNE MOLIDA DE CERDO
1/2 DE TOCINO O BACON DE PAVO O EL QUE PREFIERAS
2 SALCHICHAS DE PAVO
1 PIMIENTO MORRON VERDE
1 PIMIENTO MORRON ROJO
1 CUCHARADA DE PEREJIL
1/2 CEBOLLA FINAMENTE PICADA
SALSA INGLESA
1 CUCHARADA DE CALDO DE POLLO EN POLVO
PAN MOLIDO
2 HUEVOS
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO


MODO DE PREPARAR
En un sarten, sofries la cebolla en cubitos y los pimientos,
salpimentas al
gusto. dejar enfriar
posteriormente en un bol o refractario, colocas la carne y la
mezclas con el
perejil, la salsa inglesa, el pan molido (el que consideres
necesario)
lassalchichas en cubitos, el caldo de pollo en polvo y finalmente
la cebolla
y el pimiento previamente frito, salpimentas.
por ultimo en un regractario previamente enmantequillado, lo
```

```
tapizas con el
tocino o bacon (el fondo dejando las tiras que salgan un poco para
con ellas
mismas cubrir la masa) y finalmente pones la carne preparada. hay
que
hornerala a 2200c unos 35 o 45 minutos.... en realidad es un
platillo muy
facil de preparar, ideal para acompaÑqarla con una ensalada
verde.... ojala
les guste!! suerte!!
```

Receta anterior: **PASTEL DE ATUN**
Próxima Receta: **PASTEL DE CARNE**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTEL DE CARNE

```
PASTEL DE CARNE

Ingredientes:
 3/4 de carne molida
1 k de papas
1 tomate
condimentos:
sal-oregano-pimentón dulce-pimienta
2 cucharadas puré de tomate
3 huevos duros

Preparado:
  Se pelan las papas y se las coloca en la olla a cocinar en agua
con
sal. Mientras se está esperando que se cocinen las papas, en un bol
agregamos la carne molida, el tomate picado fino, (luego de sacarle
la
piel), puré de tomate se le agregan los condimentos y se vuelca este
preparado en la sartén con un chorrito de aceite y se lo va
cocinando
se incorpora la mitad de un cubito de caldo de verdura, y se remueve
hasta que este listo. Acordemosnos que las papas están en el fuego
una vez que esten listas las papas, cocinadas, retirar del fuego y
hacer puré condimentándolo con sal y pimienta unicamente (no
hecharle
leche). Se coloca mitad del puré en una asadera previamente
enmantecada, luego se le agrega el preparado de la carne,
estirándola
por toda la asadera arriba del puré, se le agrega los huevos duros
cortaditos finos también desparramandolo, y por último el resto del
```

puré esparciéndola por toda la asadera.Colacarlo al horno unos quince
minutos y a disfrutar. ES ECONOMICO RICO Y SOBRE TODO A LOS CHICOS
LES GUSTA UN MONTON.

Enviado por Raquel Torres (mjtorres@agro.uncor.edu)

Receta anterior: **PASTEL DE CARNE**
Próxima Receta: **PASTEL DE CARNE SUPER**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PASTEL DE CARNE SUPER

PASTEL DE CARNE SUPER

Ingredientes:
1/2 Kg de carne molida
1 Kg de papas
1/4 litro de leche
50 grs.manteca
1/4 Kg de mozarella
2 huevos
1 cebolla
1 pimiento rojo
1 zanahoria
1 diente de ajo
2 tomates redondos
sal a gusto

Preparado:
Relleno

Freimos la carne molida, con la cebolla, el pimiento, ajo picados, rallamos la zanahoria, freimos todo con sal a gusto. hervimos un huevo

Pure de Papas

Hervimos las papas con un poquito de sal, una vez que estan cocidas con un pisa papas la hacemos pure, con manteca y la leche.

Preparacion

Ponemos en una bandeja metalica una capa de pure de papas, y vertemos
el relleno con el huevo bien picadito,colocamos una capa de mozarella
cortadas en rodajas, y otra capa de tomates tambien en rodajas,y
agregamos el pure que nos resta,vatimos el huevo que nos queda y lo
esparcimos sobre el pure, esto es para que al llevarlo al horno se
dore mas rapido. llevar a Horno bien caliente.

Que lo disfruten!!!!

Enviado por Marilina Balzano (Marilivz@aol.com)

Receta anterior: **PASTEL DE CARNE**
Próxima Receta: **PASTEL DE CHOCLO (RECETA CHILENA)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PASTEL DE CHOCLO (RECETA CHILENA)

```
PASTEL DE CHOCLO (RECETA CHILENA)

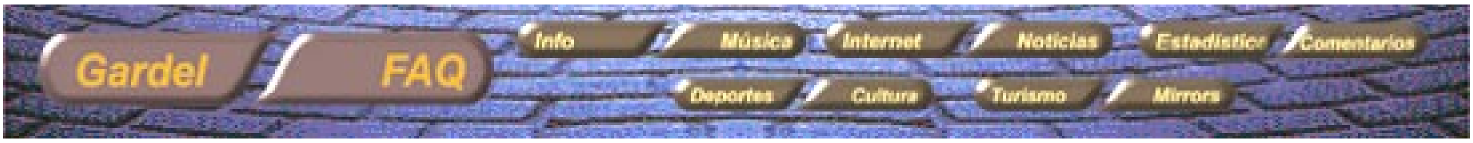
Ingredientes:
 3kilos de choclo desgranado y molido en prosesadora y cocido.
1 taza de leche.
3 cebollas grandes picada finamente
1/2 kilo de carne (posta, choclillo) molida
1/8 kilo aceitunas.
pasas.
2 huevos hervidos y cortados en cascos.
 sal, oregano, pimienta


Preparado:
se frie la cebolla hasta que este tierna, se agrega la carne molida
hasta que este dorada.  se sazona.(esto es el pino).  se
enmantequilla
una asadera y se pone el pino.  sobre este se ponen las aceitunas el
huevo y las pasas.  se cubre con el choclo previamente cocido,y se
espolvorea azucar granulada.  se lleva al horno caliente unos
minutos,
para dorar.

coccion del choclo:
en una olla de aluminio grande, se pone el choclo bien molido, casi
crema, se cocina a fuego regular, sin dejar de rebolver para que no
se
queme.  se sazona con una cucharada de sal y tres de azucar esta
cocido, cuando espesa y cambia de color.
```

Enviado por veronica briones (vbriones@surnet.cl)

Receta anterior: **PASTEL DE CARNE SUPER**
Próxima Receta: **PASTEL DE CHOCOLATE**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PASTEL DE CHOCOLATE

```
PASTEL DE CHOCOLATE

Ingredientes:
   2 barras de margarina
1 3/4 de tazas de azucar
2 1/2 de tazas de harina cernida
  1 cucharada de vainilla
  5 huevos
 1/2 cucharada de sal
 1/2 cucharada de carbonato
 1/2 taza de leche
 1/2 taza de cocoa diluida en :
 1/2 taza de agua caliente


Preparado:
  Se bate la margarina hasta que acreme en la batidora, se le pone
el
azucar y continua batiendo hasta que esponje.

Se le agrega la vainilla y bien batido se van incorporando uno a uno
los huevos a quedar bien batidos, despues se añade la harina cernida
junto con la sal y el carbonato, se mezcla con la leche, despues se
le
agrega la cocoa disuelta en agua caliente.

Cuando ya queda bien incorporado todo se coloca en un molde
previamente engrasado y enharinado y se procede a hornear a fuego
moderado (180').
```

Enviado por Iliana Zermeqo (gustavo_zermeno@infosel.net.mx)

Receta anterior: **PASTEL DE CHOCLO (RECETA CHILENA)**
Próxima Receta: **PASTEL DE CHOCOLATE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PASTEL DE CHOCOLATE

```
PASTEL DE CHOCOLATE

Ingredientes:
 Ingredientes
- 3 tazas de harina.
- 3 cucharaditas de polvos para hornear (royal).
- 1/4 de cucharadita de sal.
- 225 gramos de mantequilla.
- 1 1/2 tazas de azúcar.
- 1 1/2 cucharadas de vainilla.
- 5 huevos.
- 1 taza de cocoa (cacao en polvo).
- 1 1/3 tazas de leche.
Ingredientes para el betun (cobertura)
- 300 gramos de chocolate semiamargo rallado.
- 3 cucharadas de mantequilla.

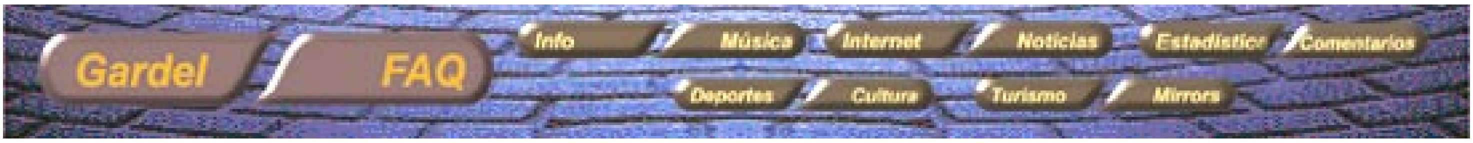


Preparado:
  Preparacion
Cernir el harina, royal, sal y cocoa.
Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esponje.
Incorporar la vainilla y los huevos uno a uno batiendo bien entre
cada
adición. Agregar a la mantequilla, la harina alternando con la leche
hasta formar una pasta tersa. Vaciar a un molde de 23 centímetros de
diámetro ya sea redondo ó de rosca previamente enmantequillado y
enharinado. Hornear a 200 grados centígrados por aproximadamente 1
hora ó hasta que salga un palillo limpio. Dejar enfriar y
desmoldar.
```

Preparacion del betun (cobetura) Fundir el chocolate junto con la mantequilla a baño de María. Dejar entibiar. Cubrir el pastel y adornar con unas cerezas en almibar.

Enviado por Daniela Santos (dany_santos@hotmail.com)

Receta anterior: **PASTEL DE CHOCOLATE**
Próxima Receta: **PASTEL DE ESPINACAS M* ANGELES**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PASTEL DE ESPINACAS M* ANGELES

PASTEL DE ESPINACAS M* ANGELES

Ingredientes Para 4 personas:

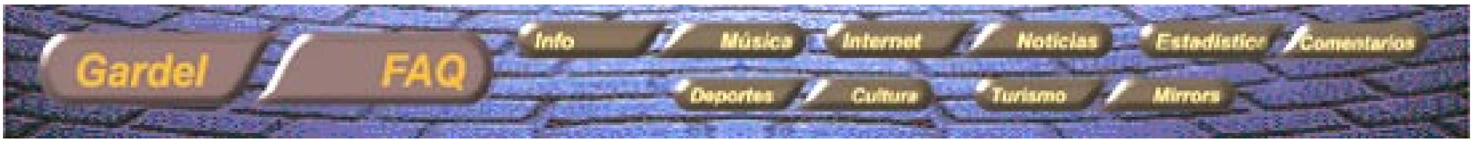
1 paquete de espinacas congeladas (400 grs.)
1 paquete pure de patatas (250 grs.)
4 lonchas de queso fundido
2 dientes de ajo
50 grs. panceta curada (o bacon)
queso Emmental o Gruyhre, rallado
aceite, leche, agua y sal.

Preparado:
Se descongelan las espinacas, se escurren muy bien y ese agua se reserva, se salan, a continuacion se pican muy finitos los ajos, se pica la panceta curada o bacon y se frien hasta que esten doraditos, se añaden las espinacas y se rehogan un poco (es importante no cocer las espinacas). En una cazuela se pone el jugo de las espinacas y se añade a partes iguales leche y mas agua (lo necesario para hacer un pure de patatas espeso, se echa sal y cuando hierva se echan los copos de patata, en una fuente que pueda ir al horno, se pone una capa fina de pure de patatas, se ponen las espinacas bien extendidas, se cubren con lonchas de queso fundido, se añade el resto del pure de patatas y se espolvorea con queso rallado. Se mete al horno durante 10 minutos a fuego medio y 2 s 3 minutos a gratinar. Esta receta es muy facil de

preparar y esta buenisima. !PROBARLA!

Enviado por M* Angeles Ortega de Juana (pac_mad@yahoo.es)

Receta anterior: **PASTEL DE CHOCOLATE**
Próxima Receta: **PASTEL DE FIDEOS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PASTEL DE FIDEOS

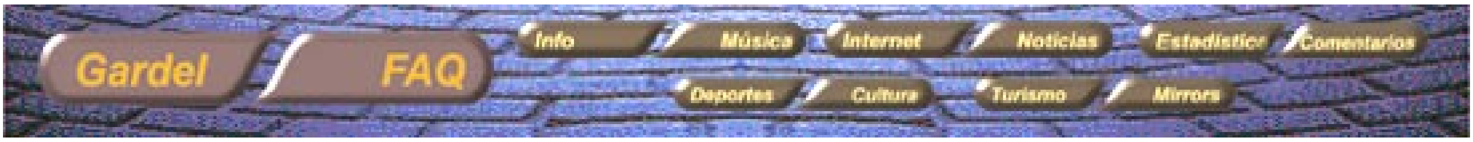
PASTEL DE FIDEOS

Ingredientes:
 400 gramos de fideos (tallarines o el que guste)
2 tazas de leche
2 huevos
150 grs de queso rallado
6 torrejas de queso
4 o 6 torrejas de jamon
sal, pimienta
margarina

Preparado:
  Batir la leche con los huevos, sal, pimienta y la mitad del queso ralldo.
Cocer los fideos. Colocar la mitad en un molde (pyrex rectangular mediano)
enmantequillado, verter la mitad de la salsa de leche y huevos.
Colocar una capa de queso, una de jamosn y otra de queso.
Cubrir con el resto de los fideos, bañarlos con el resto de la salsa y
finalmente la mitad de queso rallado. poner a hono fuerte unos 10
minutos con la llama por abajo y despues poner la llama alta para que
se dore. Dejar reposar antes de servir... mmmmmmm!

Enviado por Paula Toledo (stardust@latinmail.com)

Receta anterior: **PASTEL DE ESPINACAS M* ANGELES**
Próxima Receta: **PASTEL DE PAPA Y ELOTE**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTEL DE PAPA Y ELOTE

```
PASTEL DE PAPA Y ELOTE

Ingredientes:
4 papas cocidas sin piel,
3 elotes tiernos,
1 taza de mantequilla o margarina,
1 cucharadita de ajo molido,
1 cucharadita de pimienta molida,
2 chucharaditas de sal,
1/2 taza de leche.

Preparado:
se hace un pure con las 4 papas,se le agrega la mantequilla,y la
leche, se machaca hasta obtener una pure suave sin grumos, se le
agregan los demas ingredientes con exepcion de los elotes, se pone
en
un refractario el pure. con los elotes se va a prepar la cubierta de
arriba.se pelan los elotes y se toman las semillas,en un sarten se
dejan cocer por 10 min a fuego lento con 1/2 cucharada de aceite,
se m
uelen en la licuadora hasta obteber una crema,se ponen en la parte
de
arriba de pure se mete al horno a 190 grados por 20 minuntos

Enviado por adriana carava (caluz@aol.com)
```

Receta anterior: **PASTEL DE FIDEOS**

Próxima Receta: **PASTEL DE PAPAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTEL DE PAPAS

```
PASTEL DE PAPAS

Ingredientes:
 (para 4 personas aprox)
2 cebollas amarillas grandes picadas
1 diente de ajo picadito
1/2 aji calahorra (o aji colorado)picado
1 puerro picado
2 cebollitas de verdeo picado
500 grs carne picada (1 libra aprox)
1/2 taza de pasas de uva sin semillas (opcional)
1/2 taza de aceitunas verdes picadas gruesas
2/3 huevos duros en rodajas

8 papas medianas hervidas
leche cantidad necesaria
manteca cant. neces.

sal/pimienta/nuez moscada/pimenton a gusto

Preparado:
1- Se prepara un pure espeso (no masacote) con las papas, la leche y
manteca, sal, pim y nuez moscada, y se reserva aparte a temperatura
ambiente.

2- Calentar el horno a 400 grados (horno mediano a fuerte)

3- En una cacerola con 2 cucharadas de aceite de maiz se saltea la
cebolla picada, el aji, puerro y cebolla de verdeo. Cuando la
cebolla
```

este transparente, se le agrega el ajo y se cocina unos minutitos
mas.

3- Agregar la carne picada y revolver para que no se queme, ni se
recocine. Cuando esta marroncita (cocidita, bah!) retirarla del
fuego
y colocarle el pimenton (o paprika), sal, pimienta, oregano y todos
los condimentos que les gusten (ojo con pasarse y quitarle el sabor
a
la comida!!!), las pasas y las aceitunas. Dejar descansar a temp.
ambiente

5- Preparar una fuente para horno (yo uso una pyrex rectangular)
apenas aceitada, y poner la mezcla de carne picada. Encima
distribuir
las rodajas de huevo duro, y encima el pure. Decorar con un tenedor
haciendo "rayitas" en el pure y llevar a horno hasta que este
doradito. Tengan presente que todos los ingredientes ya estan
cocidos, solo necesita que se dore y que quede durita la superficie.

NOTA: Yo (cuando estoy inspirada) hago el doble de la mezcla de
carne
picada y uso la mitad en este pastel y con la otra preparo empanadas
el dia siguiente.

Enviado por Fercita (mfnews@hotmail.com)

Receta anterior: **PASTEL DE PAPA Y ELOTE**
Próxima Receta: **PASTEL DE PAPAS SIN CARNE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PASTEL DE PAPAS SIN CARNE

```
PASTEL DE PAPAS SIN CARNE

Ingredientes:
 1 Kilo y medio de papas
150 gramos de queso de maquina
150 de jamon cocido o paleta o panceta.
2 tomates
3 huevos duros.
queso parmesano
oregano

Preparado:
  Hacer el pure comun con el kilo y medio de papas. Una vez prepardo
colocar en una fuente, la base de pure, luego hacer capas con los
150
grs.de queso de maquina,los 150 grs.del fiambre, los 2 tomates
cortados en rodajas y los 3 huevos duros, colocarle el oregano ( a
gusto ) tapar con la capa de pure y por ultimo poner el queso
parmesano por encima. Es rapido y rico. Espero que les guste!

Enviado por Oscar (oretes@dukarevich.com.ar)
```

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTEL DE QUESO

```
PASTEL DE QUESO

Ingredientes:
6 paquetes de galletas hony grand
1 barra de mantenquilla derretida
4 paquetes de queso crema o philadelfia
1 taza de azucar morena
1 cucharadita de vainilla
1 cucharadita de ron
1 paquete de crema dulce ( whippin cream )
4 huevos

Preparado:
  Triturar las galletas, despues de trituradas mezclar poco a poco
la
mantequilla, tambien mezclar 1/2 taza de azucar morena. Obtendra una
mezcla pastosa, poner la mezcla en un molde y refrigerar.

Aparte batir el queso crema, huevos, azucar, vainilla, ron. Colocar
la mezcla en el molde refrigerado, y hornear por 1 hora, dejar
enfriar
y servir frio.

Decoracion:
Batir el paquete crema dulce y servir junto con el pastel de queso.

Enviado por Bessy Suyin Flores Chang (Bessy_Chang@yupimail.com)
```

Receta anterior: **PASTEL DE PAPAS SIN CARNE**
Próxima Receta: **PASTEL DE RIÑONCITOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTEL DE RIÑONCITOS

```
PASTEL DE RIÑONCITOS

Ingredientes:
 Riñoncitos de cordero 8
 Agua 500c
 vinagre 2 cdas
 Cebolla de verdeo 200grs
 aceite 4 cda
 Ajo picado 1 diente
 Harina 1 cda
 Leche caliente 300cc
 Vino blanco 1/4 de vaso
 Sal
 pimienta a gusto
 Tapas para pascualina 1
 Manteca 30grs.

Preparado:
  Retirar a los riñones la telilla que los recubre y dejarlos
sumergidos durante l5 minutos en el agua mezclada con vinagre. Luego
lavarlos, secarlos y cortarlos en dados chicos.Saltearlos en el
aceite
caliente y dejarlos en un costado de la sartén. Rehogar en el mismo
aceite las cebollas de verdeo picadas. Agregar el ajo picado
espolvorear con la harina y remover la mezcla. verter la leche
caliente y cocinar durante unos minutos hasta que espese. Agregar el
vino y sazonar con sal y pimienta a gusto. Cubrir una tartera con
unas de las tapas para Pascualina rellenar y cubrir con la tapa
restante. Hacer un repulgue, rociar con manteca y hornear a
temperatura máxima durante 10 minutos.
```

`Enviado por ANA MARIA MANES (cammajo@baservices.com.ar)`

Receta anterior: **PASTEL DE QUESO**
Próxima Receta: **PASTEL DE ZANAHORIA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PASTEL DE ZANAHORIA

```
PASTEL DE ZANAHORIA

Ingredientes:
 1 Libra de zanahoria cruda
1/2 libra de queso fundido
1/4 libra de margarina
1/2 taza de azzcar
2 huevos
1/2 taza de miga de pan
1/4 cucharadita de esencia de vainilla



Preparado:
  Derretir y batir el queso fundido hasta que esti cremoso, añadir
la
margarina blanda y continuar batiendo,*poco a poco y sin dejar de
batir agregar lentamente el azzcar y uno a uno los huevos.

* Adicione a la mezcla anterior la miga de pan, la vainilla y
finalmente la zanahoria previamente rallada, mezclar muy bien todos
los elementos.

* En un molde para hornear no muy profundo y engrasado coloque tioda
la mezcla asegurandose de que quede pareja la distribucion dentro
del mismo.

* llevar al horno precalentado a 300: C por espacio de 25 a 30
minutos
o hasta que haya dorado por los lados y sin dejar que se seque
```

demasiado.

*Dejar enfriar para desmoldar, cortar y servir.

Enviado por TERESA DE LEON (MARIAT_LE@HOTMAIL.COM)

Receta anterior: **PASTEL DE RIÑONCITOS**
Próxima Receta: **PASTEL DE ZAPALLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTEL DE ZAPALLO

```
PASTEL DE ZAPALLO:
La masa como la primera que te mande
RELLENO:

600grs de zapallo hervido en 1 litro de agua,
sal, pimienta,
2 cebollas rehogadas en 50 grs. de manteca
1 taza de queso rallado,
2 huevos,
6 cucharadas de crema de leche
                <yo en su lugar pongo un poco de mendicrim>
1 cucharadita de azucar,
1 cucharadita de maicena,

Una vez hervido el zapallo, lo pongo junto con las cebollas
rehogadas
y revuelvo bien sobre el fuego, agrego el queso rallado, cada vez
que
agrego algo revuelvo bien la preparacion, mezclo los 2 huevos,
condimentos, la maicena, la crema, esta preparacion se cocina mas o
menos 15'. Se rellena el pastel, se le pone la tapa de masa, se la
pinta con huevo batido, se lo pincha bien para que salga el vapor,
se
cocina mas o menos 40'
```

Receta anterior: **PASTEL DE ZANAHORIA**
Próxima Receta: **PASTEL O BIZCOCHO**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

PASTEL O BIZCOCHO

```
PASTEL O BIZCOCHO

Ingredientes:
media libra de harina de trigo
5 huevos
una taza de azucar
media libra de mantequilla
una cucharada de polvo de hornear
una cucharadita de nuesmoscada
una cucharadita de polvo de vainilla
una taza de uvas pasas(el dia anterior remojarlas en vinotinto).
una cucharada de ralladura de la piel del limon.


Preparado:
  batir primero el azucar con la mantequilla hasta que de sabor
dulce, luego agregar la harina y el polvo de hornear sigue
batiendo.
aparte separe las claras de huevo y batir hasta que crezcan un poco
es
para permitir mejor volumen luego hecharla en la masa junto con las
yemas de huevo y siga batiendo hasa obtener una masa suave, por
ultimo
agregar la nuesmoscada, la vainilla y las uvas pasas con el vino. al
empezar a mezclar calentar el horno a 250grados. previamente untar
el
molde con mantequilla y harina para que no se pegue la mezcla.
cuando
este la mezcla lista en el molde y meterlo al horno y aumentar a 350
grados. no abrir si no hasta despues de 30 minutos. para verificar
```

```
si esta listo intuducir la punta del cuchillo al centro, si sale
seco
ya esta listo para retirar y comerlo cuando este frio. es
delicioso!!!

Enviado por Rosaura Madaleno (rosa07@terra.com.co)
```

Receta anterior: **PASTEL DE ZAPALLO**
Próxima Receta: **PASTEL PETETE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTEL PETETE

PASTEL PETETE

Ingredientes:
1 1/2 kilo de papa
1/2 kilo de carne picada
1 cebolla
orégano, pimiento, pimienta y sal a gusto
2 huevos
1/4 litro de leche
aceitunas a gusto
1/2 lata de puré de tomates
150 gramos de queso fundido

Preparado:
En un sartén, poner la cebolla bien cortada y el pimiento, colocas el puré de tomate y la carne picada, salpimentas a gusto. Luego de haber hecho el puré, colocas en una fuente de vidrio el puré tapando la base de la fuente, colocas la salsa preparada y colocas el queso fundido, las aceitunas y los huevos, tapando la parte superior con el resto del puré. Colocar en el horno hasta que el queso se derrita. Y a disfrutar.-

Enviado por gustavo daniel marizza (gustavomarizza@hotmail.com)

Receta anterior: **PASTEL O BIZCOCHO**
Próxima Receta: **PASTELITOS CRIOLLOS CABANA**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTELITOS CRIOLLOS CABANA

```
PASTELITOS CRIOLLOS CABANA

Ingredientes:
 ESPERO QUE DISFRUTEN HACIENDO ESTOS CLASICOS DE LA COCINA ARGENTINA
 SE LOS DEDICO A MI HERMANO AURELIO

Ingredientes
 Agua - Cantidad necesaria
 Dulce de membrillo - 300 g
 Harina - 600 g
 Manteca - 150 g
 Sal - Una pizca

 Cubierta
 Miel - 200 g
 Naranja - 1

 Mate cocido
 Leche - 1 l
 Yerba mate - 2 Tazas

 Varios
 Grasa bovina - 1 k
 Harina - 100 g
 Manteca - 200 g

Preparado:
  Procedimiento
- Corte el dulce de membrillo en cubos grandes.
- Reserve.
```

- Derrita los 200 g de manteca. Reserve.
- En la mesa de trabajo forme una corona con la harina.
- En el centro coloque los 150g de manteca pomada.
- Tome poco a poco la harina hasta formar una masa granulada.
- Agregue la sal, vuelva a formar una corona e incorpore agua poco a poco hasta formar un bollo de masa lisa.
- Estire la masa con un palote hasta lograr una lámina de 1 centímetro de espesor.
- Pinte la superficie con manteca derretida, espolvoree con harina y doble la masa en dos.
- Estire nuevamente dándole forma rectangular, pincele nuevamente con la manteca derretida, espolvoree con harina y practique 4 dobleces.
- Continúe estirando, pincele nuevamente con la manteca derretida, espolvoree con harina y haga tres dobleces.
- Finalmente estire hasta formar un rectángulo de 2 mm de espesor.
- Con la ayuda de un cuchillo filoso corte cuadrados de 8 cm de lado.
- Tome un cuadrado de masa, coloque en el centro 1 cubo de dulce de membrillo, moje con agua alrededor del dulce
- Cubra con otro cuadrado de masa sin juntar las puntas, debe formar una estrella de 8 puntas.
- Presione con los dedos alrededor del dulce.
- Tome con los dedos, apriete y lleve hacia arriba las cuatro puntas del cuadrado de base.
- Caliente la grasa sobre las brasas a 160ºC y cocine allí los pastelitos hasta que se vean dorados.

Cubierta

- Ralle la cáscara de la naranja.
- En una cacerola caliente la miel sobre las brasas y agregue la ralladura de naranja.
- Pincele los pastelitos ya cocidos.

Mate cocido

- En una cacerola caliente la leche con la yerba mate hasta que rompa el hervor.
- Pase por un tamiz de malla fina.
- Endulce con miel.

Enviado por mabel mendez (mabelme@ciudad.com.ar)

Receta anterior: **PASTEL PETETE**
Próxima Receta: **PASTELITOS DE DULCE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTELITOS DE DULCE

```
PASTELITOS DE DULCE

Ingredientes:
 24 tapaitas de masa de empanadas cuadradas de copetin
750 gramos de dulce de membrillo
Almibar

Preparado:
  Tomar dos tapitas cuadradas y rellenar una de ellas, en el centro,
con un cubito (bastante generoso) de dulce de membrillo. Se cierra
este pastelito superponiendo la segunda tapita que hemos apartado
pero
no haciendo coincidir las puntas de ambas tapitas. De modo que,
vista
de arriba, queda como una estrella rellena de ocho puntas. Luego
(pellizcar(las puntas hacia arriba dandole forma de flor extraña.
Llevar al aceite caliente donde los hemos de freir hasta dorar. Una
vez sacados del aceite y despues de haberlos escurrido sobre un
papel
absorbente, pasar por un almibar bien espeso. Algunas personas
gustan
de adornarlos con grana de colores, otras los espolvorean con coco
rallado. Son especiales para las tardes de invierno ya que
proporcionan mucha energia. Disfrutenlos...

Enviado por Alejandra Esther Tirao ()
```

Receta anterior: **PASTELITOS CRIOLLOS CABANA**
Próxima Receta: **PASTICHE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTICHE

PASTICHE

Ingredientes:

RELLENO
3 CHORIZOS DE CERDO
3 HUEVOS
150 GRAMOS DE ACEITUNAS VERDES
300 GRAMOS DE QUESO CREMOSO

MASA

500 GRAMOS DE HARINA LEUDANTE
1 HUEVO
ACEITE - 50 cc.
AGUA - cantidad necesaria
SAL Y PIMIENTA - cantidad necesaria

Preparado:
Se unen los ingredientes de la masa hasta formar un bollo liso - se divide en dos partes -se estira las dos partes con el palote y con una
se forra una tartera enmantecada .

Se reserva la otra para cubrir.

Ahora preparemos el relleno:
hervimos los chorizos y los huevos una vez hervidos - le sacamos la piel a los chorizos y los cortamos en rodajas, picamos los huevos duros en trocitos no muy pequeños. Rellenamos la tapa que colocamos

en el molde agregamos las aceitunas descarozadas y picadas y por último el queso cortado en trocitos distribuido en forma pareja. Cubrimos con la otra tapa que habiamos reservado y cerramos el borde haciendo un repulgo o con el tenedor. Pintamos con huevo y espolvoreamos queso rallado y horneamos alrededor de 30 minutos a fuego moderado. Creo que es una receta mallorquina con agregados de familia argentina

Enviado por LUISA (lsecchi@tpsp.com.ar)

Receta anterior: **PASTELITOS DE DULCE**
Próxima Receta: **PASTICHO DE BERENJENAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PASTICHO DE BERENJENAS

```
PASTICHO DE BERENJENAS

Ingredientes:
2 berenjenas
6 cucharadas de aceite
6 cucharadas de harina de trigo
4 huevos
Para la Salsa:
6 tomates
1/2 pimenton
1 ajo machacado
albahaca al gusto
1 toque de sal
1 cebolla grande
Para la Salsa bechamel:
1 taza de leche
2 cucharaditas de mantequilla
1 taza de harina de trigo
Para el relleno:
400 gr. de queso blanco bajo en sal

Preparado:
Pelar las berenjenas, picarlas en lonjas a lo largo y dejar remojar
con una cucharadita de sal en 6 vasos de agua por una hora. Luego
escurrirlas y exprimirlas bien para eliminar el agua. Pasar las
berenjenas por harina y luego por huevo y freir en aceite bien
caliente, luego cuando esten doradas se sacan del sarten y se
colocan
en un papel absorvente para eliminar los excesos de grasa.
Preparacion de la Salsa: Licuar todos los ingredientes, el tomate,
```

la
cebolla, el ajo y el pimenton con 1 taza de agua, luego colocar al
fuego por 20 minutos y agregar la albahaca. Para preparar la Salsa
bechamenl: Licuar 1 taza de leche con 1 taza de harina y las 2
cucharaditas de mantequilla, luego colocar a fuego lento e ir
revolviendo poco a poco hasta que espese. En un molde
preferiblemente
de vidrio, se coloca un poco de salsa, luego las berenjena una al
lado
de la otra hasta completar todo el fondo, luego se le coloca una
capa
de queso, luego la salsa bechamel y por ultimo la salsa de tomate.
Este paso se repite tantas capas como se desee, dependiendo del
grueso
del pasticho. ¡Buen Provecho¡

Enviado por Alexandra Pereira (alexandrapereira02@cantv.net)

Receta anterior: **PASTICHE**
Próxima Receta: **PATACON (??)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PATACON (??)

PATACON

Ingredientes: Tres platanos verdes, un caldero lleno de aceite, 16 onzas de agua de sal con ajo.

Se pelan los tres platanos verdes, se parten en trozos (Tres trozos por cada platano). El caldero debe tener suficiente aceite para que los trozos de platano floten, se calienta el aceite hasta el punto de fritura. Se echan los trozos de platano, se sacan medio fritos y se aplanchan por medio de dos tablitas (o con el fondo de un pocillo). Por aparte se tiene el agua de ajo con sal, se meten los trozos de platano medio fritos y aplanchados en la solucion agua-sal-ajo, luego se introducen en el aceite hirviendo para freir, al dorarse se sacan se dejan reposar quedando listos para comer.

Receta anterior: **PASTICHO DE BERENJENAS**
Próxima Receta: **PATACONES PANAMEÑOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PATACONES PANAMEÑOS

```
PATACONES PANAMEÑOS

Ingredientes:
Platanos verdes
Aceite vegetal
Sal

Preparado:
  Pelar los plátanos. Cortarlos en rodajas de un centímetro de
espesor. Freir las rodajas en abundante aceite. Dejar escurrir las
rodajas fritas en papel toalla. Luego tomar las rodajas de platano
frito y golperlas hasta dejarlas como una torreja. Salar y servir
aun
calientes. Acompañar con un ceviche de corvina o cualquier otro
marisco y vino blanco.

Si quieres disfrutar el plátano como chip, los puedes cortar bien
fino, freirlos en abundante aceite y luego salarlos al gusto.

Enviado por Heriberto Rodriguez (herp121@yahoo.com)
```

Receta anterior: **PATACON (??)**
Próxima Receta: **PATATAS A LA RIOJANA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PATATAS A LA RIOJANA

```
PATATAS A LA RIOJANA

Ingredientes:
 1 Kg. de patatas nuevas
2 Chorizos
2 Dientes de ajo
1 Guindilla
1 Cebolla
1 Pimiento verde
1 Hoja de laurel
pimentsn, aceite, sal y agua

Preparado:
Picamos la cebolla y el pimiento verde y lo ponemos a pochar con
aceite,un poco de sal, ajo y laurel. Rompemos la patata y la
añadimos, junto con el chorizo en lonchas, a las verduras pochadas.
Lo cubrimos todo con agua, echamos un poco de sal, la guindilla y el
pimentsn y lo dejamos durante 40 minutos a fuego no muy rapido.

Enviado por Atanasio Rodriguez Martinez (arodriguez@mundivia.es)
```

Receta anterior: **PATACONES PANAMEÑOS**
Próxima Receta: **PATATAS CON COSTILLAS (4PAX)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PATATAS CON COSTILLAS (4PAX)

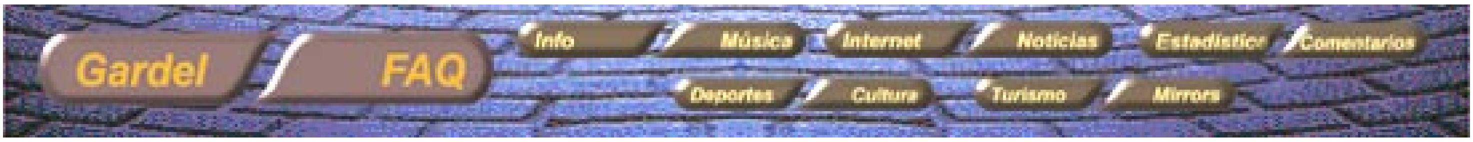
PATATAS CON COSTILLAS (4PAX)

Ingredientes:
1 kg de Patatas
1kg y 1/2 de costillas de cerdo separadas
1 cebolla
1 pimiento
1 pastilla de caldo
1 vaso de vino blanco
1 hoja de laurel
4 cucharadas de aceite
agua y sal

Preparado:
Se sofríe la cebolla en el aceite, cortada a cuadraditos hasta que este transparente. se echan las costillas a fuego fuerte hasta que estén bien frititas por fuera. Seguidamente se echa el pimiento a cuadraditos y se sofríe con el resto de ingredientes. Se echan las patatas a cuadraditos. Enseguida de echa el vino y se espera a que reduzca. Entonces se cubre el guiso con agua (No mucha) y se cuece lentamente y destapado unos 30 min, hasta que las patatas se deshagan.
Se rectifican de sal. Ummmmm. Este plato contiene las tres BBB, es Bueno, Bonito y Barato.

Enviado por Cristina de Esteban (boscovn@hotmail.com)

Receta anterior: **PATATAS A LA RIOJANA**
Próxima Receta: **PATATAS LORETO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PATATAS LORETO

```
PATATAS LORETO

Ingredientes:
1 patata por comensal
1 cebolla por comensal

aceite
sal
pimienta
pimenton dulce

Preparado:
  Cortar las patatas por la mitad y las cebollas encuatro trozos.
disponerlas en una fuente de horno y espolvorear
con las especias y el aceite.
Entrar al horno precalentado a 180 grados centígrados y hornear
durante 45 minutos.

Enviado por Maria Angeles Muriel i Carcel (angieline2001@yahoo.es )
```

Receta anterior: **PATATAS CON COSTILLAS (4PAX)**
Próxima Receta: **PATE DE AVE**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PATE DE AVE

```
PATE DE AVE

Ingredientes:
 Que tal Cristina, aqui te mando la receta que me habias pedido.
 Segum bien las instrucciones, no te equivoques en los
ingredientes...
 puede ser fatal. Besitos a todos ---- Gloria----

300 gr de hmgado de pollo
250 gr de crema
media taza de miga de pan, remojada en leche
4 huevos (de gallina... no de los otros...)
sal. pimienta, nuez moscada y unos ojitos de origano
200 gr de tocino
tomates, huevos duros(segui la recomendacion dada mas arriba,
pepinos
(que asco!!) para acompañar



Preparado:
  Sacar la piel y los huesos del pollo, picar fino toda la carne y,
si posible, pasar por la licuadora junto con la salsa blanca y la
miga
de pan exprimida y bien picada. Alternatica: picar a cuchillo...
Agregar uno o dos huevos (siempre de gallina...ojo con los del
novio,
amante o marido...a esos dejarlos para mas tarde...despues de la
cena...), el condimento y colocar en un molde de budmn inglis
previamente forrado (viene de forro) con tajadas finas de tocino.
```

Cocinar en horno caliente durante una hora tapando la superficie con
un papel manteca o de aluminio para evitar que se secque (huevona...
no te diste cuenta?) Dejarlo enfriar, desmoldar y cortar en rodajas no
demasiadas finas. Acondicionar en recipiente de plastico (que grasa!!
por que no de vidrio o porcelana..)y agregar rodajas de tomates, de
pepinos (ya si sudaca que no te gusta el pepino...vegetal..
digo..jejeje)rabanitos, huevos duros (toujour de poulet..)rodajas de
manzanas (esto es gringada nsrdica, etc, para que cada uno se haga su
sandwich con el pati y acompañarlo con el ingrediente que prefiera.

SUGERENCIA: para hacer este pati se puede usar los restantes de aves
ya cocida o asada (y que las bestiolas no pudieron comer luego de
atragantarse y quedar con el culo como una teta...)y proceder de igual
forma pero cocinando menos tiempo que el indicado en la receta.
Voila!!!! esta es la receta que quermas. Buen provecho...

Enviado por Gloria Gimenez (omarb@sprint.ca)

Receta anterior: **PATATAS LORETO**
Próxima Receta: **PATE DE AVE Y RES A LA NARANJA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PATE DE AVE Y RES A LA NARANJA

PATI DE AVE Y RES A LA NARANJA

Ingredientes:
1 cebolla
1/2 kg. de higado de res
200g. de higado de ave
1 pote de crema de leche
licor de naranja
1 cda. de ralladura de naranja
finas hiervas
aceite

Preparado:
saltear la cebolla y las dos clases de hmgados picados
en una sarten con un poco de aceite.
luego de unos 104 gregar el licor de naranja (a gusto!!!)y la
ralladura de naranja. licuar el preparado anterior y colocarlo en un
boul. agregarle la crema de leche y colocarlo en un molde bien
enmantecado. colocar una primer capa del pate y colocar finas
hiervas
picadas, completar el molde con la preparacion. hornear a
temperatura
moderada hasta que se dore. lo dejas enfriar, lo desmoldas y te lo
morfas!!! victor

Enviado por victor (chakal28@hotmail.com)

Receta anterior: **PATE DE AVE**
Próxima Receta: **PATE DE JAMON**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PATE DE JAMON

```
PATE DE JAMON

Ingredientes:
 Favor de decirme como puedo hacer un pate de jamon

Preparado:
  se los agradecere mucho

Enviado por Silvia Riveroll Valenzuela (pemogo@prodigy.net.mx)
```

Receta anterior: **PATE DE AVE Y RES A LA NARANJA**
Próxima Receta: **PATIMONGO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PATIMONGO

```
PATIMONGO

Ingredientes:
5 libras de mondongo (pREFERIBLEMENTE DE PANZA)
4 patitas de cerdo picadas y limpias
3 libras de papas picadas en daditos de 1/2"
1 libra de ahuyama  "   "   "  "  "
1 zanahoria grande  "   "   "  "  "
1 manojo de verduras (CILANTRICO, CILANTRO ANCHO)
-apio dos o tres tallos
4 ajies verdes
5 dientes de ajo bien machacados
2 cebollas
sal en granos
4 cubitos de sazon (EL DE SU PREFERNCIA)
2 latas de sopas de letras



Preparado:
  Limpiar con agua, naranja agria o limon el mondongo y las patitas
desprendiendole al mondongo la capa de grasa que se le acumula en la
parte interior, luego se procede a ablandar en ollas independientes
y
gregandole a cada una de ellas bien picadito un poco de la verdura,
apio, la mitad de la ahuyama, una cebrolla picada en cuatro, la
mitad
del ajo, y un poco de sal en granos.

Cuando esten blandos se retiran de las ollasy se apartan, el liquido
en que se ablandaron se deja enfriar se cuela y se lleva por unos
```

minutos al frizer, esto hara que toda la grasa se deposite en forma de
capa y facilita su extaccion. ya frias se procede a sacarles los
huesos a las aptitas y a picar el mondongo en porciones de una pulgada
y se reserva. se colocan juntos los caldos (de mondongo y patitas,
cuando empiece a hervir se bierten los ingredientes restantes, el
mondongo y las patitas, 3 cubitos de pollo resrvando para el final de
la cocion el cilantro restante, las sopas de letras y un cubito se sopa.

Nota: la cantidad de sal y/o cubitos de sopa es opcional a la
cantidad de caldo resultante.

Buen provecho

Enviado por g.c.g. (guicongo@msn.com)

Receta anterior: **PATE DE JAMON**
Próxima Receta: **PATO A LA NARANJA ' OMAR JOALS '**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PATO A LA NARANJA ' OMAR JOALS '

PATO A LA NARANJA ' OMAR JOALS '

Ingredientes:
1 pato (sin trozar)
1 puerro
1 pimiento rojo o verde
1 cebolla
1/2 docena de naranjas jugosas
1 cucharada sopera de sal fina
1 cucharada sopera de oregano bien molido
3 cucharadas soperas de aceite oliva
1/2 vaso de vino blanco seco
tiempo 2 horas en horno a mitad de temperatura

Preparado:
-) salpimentar el pato.

-) en la parte hueca del pato colocar la cebolla,puerro y el pimiento.

-) en un recipiente exprimir las naranjas, colocarle la sal,oregano,aceite y vino (templar este preparado a fuego lento).

-)en una fuente para horno colocar papel aluminio bien amplio este para que se pueda dar forma de paquete.

-) colocar el pato, rociarlo un poco con el jugo y embolverlo con el papel aluminio.

-) llevarlo al horno, cada 20' minutos sacarlo, abrir el envoltorio

```
y
agregarle un poco del jugo.

-) tapar y volver al horno.

acompañarlo con papas al horno con oregano y aceite de oliva, mas
las
verduras que estan dentro del pato.

muy bueno.

Enviado por OMAR JOALS (ojoals@mendoza.gov.ar)
```

Receta anterior: **PATIMONGO**
Próxima Receta: **PATé DE MEJILLONES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PATé DE MEJILLONES

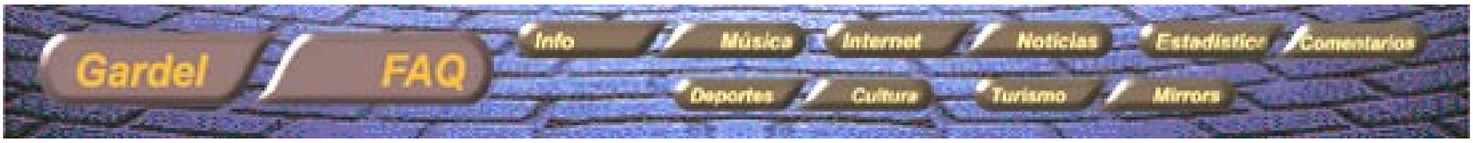
```
PATé DE MEJILLONES

Ingredientes:
 1lata de mejillones en escabeche
1 lata de queso Philadelphia

Preparado:
  Ponemos los mejillones (sin el escabeche) y la el queso
Philadelphia. Lo pasamos por el turmix, y una vez triturado le
añadimos el escabeche al gusto de cada uno (cuanto más le ponga más
saborcillo tendrá).

Enviado por Ariadna Brescó (sagales@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PATO A LA NARANJA ' OMAR JOALS '**
Próxima Receta: **PAVITA AL CHAMPAGNE CON CREMA DE ROQUEFORT**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAVITA AL CHAMPAGNE CON CREMA DE ROQUEFORT

PAVITA AL CHAMPAGNE CON CREMA DE ROQUEFORT

Ingredientes:
1 PAVITA 5Kg APROX.
1 BOTELLA DE CHAPAGNE SECO
SAL, PIMIENTA, AJI MOLIDO, ESTRAGON
CREMA DE LECHE
ROQUEFORT

Preparado:

Vertir el contenido de la botella de champagne en un recipiente, agregar los condimentos sin pasarse de la ralla, dejar que se hidraten en el champagne, luego filtrar el contenido, para que solo pase el liquido, una vez hecho esto, tomar una jeringa lo mas grande posible, y cargar de a poco el liquido, e ir inyectandolo sobre todo el cuerpo de la pavita, agregar mas en los lados carnosos, como las pechugas. el resto del liquido condimentado se rocia sobre la pavita. dejar maserar en heladera dentro de una bolsa plastica pero sin cerrar, el maserado dura tres o cuatro dias, luego cocinar en horno a fuego lento, el tiempo de coccion es relativamente poco ya que esta cosida por el alcohol y los condimentos. durante la coccion ira despidiendo liquido que iremos rociando sobre la pavita. el resto del liquido se mezcla con crema de leche y roquefort hasta que espese como para servir cada porcion bañada con esta crema.

```
MUY IMPORTANTE, El secreto de este preparado es que la pavita no
debe
haber sido congelada antes de la preparacion, ya que de esta forma
no
absorberia la maseracion !!!!!! una exquisitez, lo garantizo

Enviado por Daniel Meduri (meduri@interar.com.ar)
```

Receta anterior: **PATé DE MEJILLONES**
Próxima Receta: **PAVLOVA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAVLOVA

```
Pavlova
-------

Beat 4 egg whites with a pinch of salt for 5-6 minutes until
*stiff*.
Gradually add 8oz (1 cup) of sugar. Add 1 teaspoon of vanilla
essence
and beat until *stiff*. Fold in 1 level desert spoon of corn flour.

Put mixture onto a greased oven tray, sitting about 1 1/2 inches
high.
NB: you should eventually end up with a round cake.

 Using electric oven:
 preheat to 400 degrees Fahrenheit then *reset* to 250 degrees
 Fahrenheit and bake undisturbed for 1 hour.

 Woola, Pavlova! Usually served with cream and kiwifruit on top.

Luis Mandel                mandel@informatik.uni-muenchen.de
```

Receta anterior: **PAVITA AL CHAMPAGNE CON CREMA DE ROQUEFORT**
Próxima Receta: **PAVO AL WHISKY**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAVO AL WHISKY

```
PAVO AL WHISKY

Ingredientes:
- Un pavo de unos tres kilos,
- Una botella de whisky,
- Unas tiras de panceta
- Aceite de oliva
- sal y pimienta.


Preparado:
Paso 1: Rellenar el pavo con la panceta, atarlo, salpimentar y
echarle un
chorrito de aceite de oliva
Paso 2: Precalentar el horno a 180º durante 10 minutos
Paso 3: Servirse un vaso de whisky para hacer tiempo
Paso 4: Meter el pavo al horno
Paso 5: Servirse otro vaso de whisky y mirar el horno con ojos
ligeramente
extraviados
Paso 6: Boner el terbostato a 150 gramos, grabdos y esberar veinte
binutos.
Paso 7: Servirse odro vdaso, odros pasos
Vaso 8: Al cabo drun drato, hornir el abro bara condrolar y echar un
chodreto de pavo al güisqui y odro de güiski a uno bismo
Baso 9: Darle la vuelta al babo y quebarse la bano al cerrar elorno,
bierda
que queba...
Pasoso 10: Ir la beladera a buscar bielo para da kemabura e ponerle
al
```

```
guisqui, y al pavo.
Passso 11: Indentarr sentarrse en uda silla y sebirrrse unosss
chupitosss
bientras pasan los binutos
Parso 12: Retirar el babo del horrrno y recogerrrlo del suelo con un
trapo,
embujandolo a un blato, bandeja o sssimilarrr
Faso 13: Romberssse lacrisssma al refalar en la grasssa
Paaasso 14: Indendar levandarse sin soltarrr la bodella y dras
variosss
indendosss, decidirr guedar en el sssssuelo.
bAssssso 15: Appburar la potella y adrastrarse hasda la gama.
Paso 16: Desperatarse a la mañana, tomarse 2 cafes, levantar el
pavo, la
botella limpiar todo y apagar el horno.

Enviado por Pablo Ciancio (CIANCIOP@YAHOO.COM.AR)
```

Receta anterior: **PAVLOVA**
Próxima Receta: **PAVO AL WHISKY**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAVO AL WHISKY

```
PAVO AL WHISKY

Ingredientes:
 Pavo al Whisky:

   INGREDIENTES:
Un pavo de unos tres kilos,
Una botella de whisky,
Unas tiras de panceta
Aceite de oliva
sal y pimienta.

Preparado:
Paso 1: Rellenar el pavo con la panceta, atarlo, salpimentar y
echarle un chorrito de aceite de oliva

Paso 2: Precalentar el horno a 180+ALo- durante 10 minutos

Paso 3: Servirse un vaso de whisky para hacer tiempo

Paso 4: Meter el pavo al horno

Paso 5: Servirse otro vaso de whisky y mirar el horno con ojos
ligeramente extraviados

Paso 6: Boner el terbostato a 150 gramos, grabdos y esberar veinte
binutos.

Paso 7: Servirse odro vdaso, odros pasos
```

Vaso 8: Al cabo drun drato, hornir el abro bara condrolar y echar un chodreto de pavo al wisqui y odro de wiski a uno bismo

Baso 9: Darle la vuelta al babo y quebarse la bano al cerrar elorno, bierda que queba...

Passso 10: Ir la beladera a buscar bielo para da kemabura e ponerle al guisqui, y al pavo.

Passso 11: Indentarr sentarrse en uda silla y sebirrrse unosss chupitosss bientras pasan los binutos

Parso 12: Retirar el babo del horrrno y recogerrrlo del suelo con un trapo, embujandolo a un blato, bandeja o sssssimilarrr

Faso 13: Rombersse lacrisssma al refalar en la grasssa

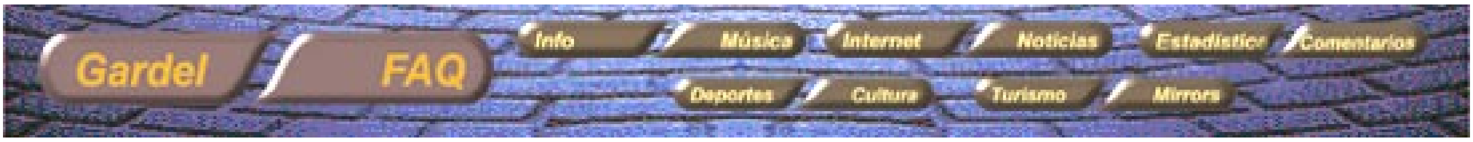
Paaasso 14: Indendar levandarse sin soltarrr la bodella y dras variosss indendosss, decidirr guedar en el sssssuelo.

bAssssso 15: Appburar la potella y adrastrarse hasda la gama.

Paso 16: Desperatarse a la mañana, tomarse 2 cafes, levantar el pavo,
la botella limpiar todo y apagar el horno.

Enviado por Carlos Chavarini (chavari@scarlos.com.ar)

Receta anterior: **PAVO AL WHISKY**
Próxima Receta: **PAY DE QUESO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PAY DE QUESO

```
PAY DE QUESO

Ingredientes:
1/4 Queso Doble Crema
1 lata Leche Condensada
Jugo de 1 limon
4 Huevos
2 paquetes chicos de Galletas Marías
1 barra de mantequilla sin sal (chica)

Preparado:
Se muelen las galletas, se frien en la mantequilla derretida, se
coloca en un molde para pay, se licuan todos los demas ingredientes
y
se vierte en el molde con la galleta.

se hornea a 200° hasta que al introducir un cuchillo salga limpio.

Enviado por ALEJANDRA MARTINEZ (alejandra_martinez@vaccutech.com.mx)
```

Receta anterior: **PAVO AL WHISKY**
Próxima Receta: **PBT DE SALAME Y QUESO.**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PBT DE SALAME Y QUESO.

PBT DE SALAME Y QUESO.

Ingredientes:
 1 PBT
25 gr de salame
25 gr de queso
mayonesa.

Preparado:
  Agarras el PeBeTe, lo cortas al medio (como cualquier sanguiche,
viste..) y le pones el salame y despues el queso (o puede ser al
reves, viste...), untas con mayonesa las caras internas del mismo y
te
lo mandas acompañado con un Gancia Batido. Viste que facil!

Enviado por Daniel de Piero (informes@starnet.com.ar)

Receta anterior: **PAY DE QUESO**
Próxima Receta: **PECETO A LA CERVEZA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PECETO A LA CERVEZA

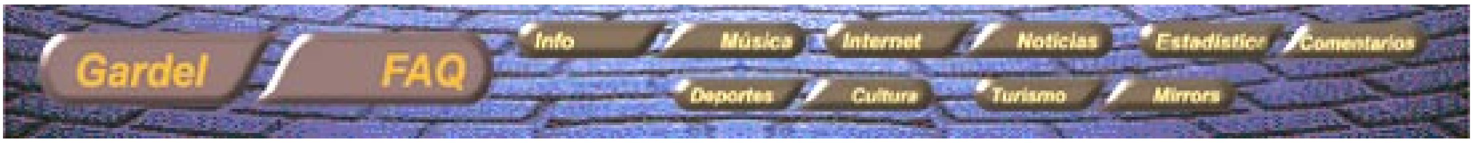
```
PECETO A LA CERVEZA

Ingredientes:
 1 DADO DE MANTECA
1 PECETO MEDIANO ENTERO
1 HUEVO
PIMENTON, NECESARIO
1 1/2 LITRO DE CERVEZA
1 RAMITA DE LAUREL


Preparado:
  Sacar toda la graza al peceto. En una olla, poner la manteca y
fritarlo apenas, de todos los lados. Sacarlo de la olla, agregar la
cerveza, y calentarla hasta el punto de hervor. El peceto pasarlo
por
huevo, luego pasarlo por pimenton (como una milanesa pero en lugar
de
pan rayado, pimenton), sumergirlo en la olla con cerveza, y en 30
minutos, esta listo para acompaniar con una guarnicion de arroz
blanco, pure de papa, zapallo o batata.

Enviado por Andres D\NK (aduenk@impsat1.com.ar)
```

Receta anterior: **PBT DE SALAME Y QUESO.**
Próxima Receta: **PECETO A LA COCA COLA**
[Volver al índice de Recetas]


Gardel
FAQ
Info
Música
Internet
Noticias
Comentarios
Deportes
Cultura
Turismo
Mirrors

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PECETO A LA COCA COLA

```
PECETO A LA COCA COLA

Ingredientes:
1 Peceto entero
750 gr de cebollas
2 cucharadas de mayonesa
1 cucharada de mostaza
250 cm cúbicos de coca cola ( gaseosa)
harinay sal.

Preparado:
  sacar toda la grasa del peceto y revosarlo con la harina, llevar
en
una olla y dorarlo. Una ves dorado retirarlo y colocar la cebolla
bien picadas (prepararse los pañuelos) y cocinar hasta que esten
transparente. Despues colocar en un bols la coca cola, la mayonesa y
la sabora, mezclar y tirar toda la preparción en la misma olla que
doraron la cebolla y colocaron el peceto. Cocinar a fuego minimo por
dos horas y no agrega más liquido, una ves que pasa esas dos horas
sacar el peceto y cortarlo, lo más fino posible, se vuelve a colocar
todo en la olla por 30 minutos más. Y listo se puede comer en
sandwich o al plato acompañado por papas a la cremas.

Enviado por Analia Salerno (analiasalerno@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PECETO A LA CERVEZA**
Próxima Receta: **PECETO A LA PARRILLA**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

PECETO A LA PARRILLA

```
PECETO A LA PARRILLA

Ingredientes:
 1 peceto desgrasado.
 el jugo de seis limones
1 sobre de pimienta blanca
sal.
buena musica.
amigos.
vino tinto.

Preparado:
1- Colocar el peceto en el jugo de los limones, con sal y la
pimienta
(muuucha).

2- Llevar a heladera por 24 horas. Cada tanto dar vuelta para se
impregne bien.

3- Retirar y asarlo a la parrilla con fuego muy suave por 2 1/2
horas.
Para lo que hacen falta : paciencia, amigos, musica y vino.

4- Dar vuelta cada tanto, agregando de a poco todo el jugo de limon
restante.

5- El corazon del peceto debe quedar rosado.

6- servir con ensaladas suaves y el vino que quedo.-
```

Enviado por Luis Alberto Moreno (deti@unsl.edu.ar)

Receta anterior: **PECETO A LA COCA COLA**
Próxima Receta: **PECETO AL VINO BLANCO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PECETO AL VINO BLANCO

PECETO AL VINO BLANCO

Ingredientes:
1 Peceto
2 Cebollas medianas
300 gs de Queso Mar del Plata (o similar)
2 Vasos de vino blanco
Sal, pimienta y condimentos a gusto

Preparado:
Mechar el peceto con el queso.
Calentar una cacerola con un toque de aceite. Cuando esté bien caliente poner a dorar la carne (sellarla) y cuando esté bien dorada retirarla. Poner a dorar las cebollas cortadas en juliana. Cuando esten doradas volver a poner la carne y agregar el vino. Tapar y terminar de cocinar a fuego lento. Buen provecho !!!!!!!

Enviado por Nestor Gorriti (gorriti@data54.com)

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PECETO BORRACHIN

```
PECETO BORRACHIN

Ingredientes:
 Aceite
8 Cdas. de mostaza
1 Cebolla
1 papa grande
1 Kg. de peceto cortado en rebanadas de 1 cm.
3 Cdas. de tuco deshidratado
1/2 litro de vino blanco
sal, piminta a gusto

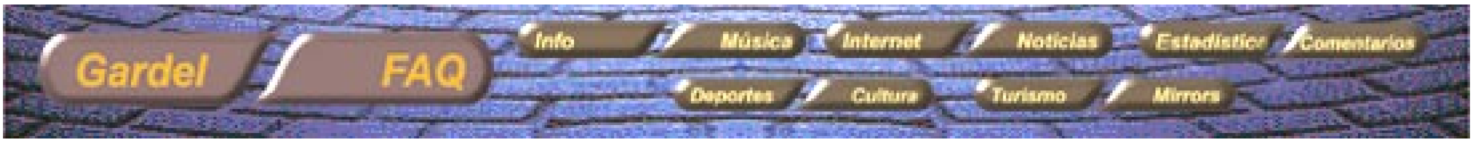
Preparado:
  Rehogar en una cacerola la cebolla picada en el aceite, agregar la
papa costadita en trozos pequeqos junto con la mitad del vino, el
tuco
deshidratado, la carne y la mostaza, salar y pimentar todo a gusto.
Dejar cocinar con la cacerola tapada a fuego lento durante 10 min.
Luego agregar el resto del vino y dejar cocinar por un tienpo
aproximado de 15, 20 minutos mas, y listo!!! Es importante
revolverlo
de a ratos del principio al fin de la coccion. Saboree esta receta
con un buen vino tinto a temperatura ambiente.

Enviado por Nicolas Merkis (nimerkis@loghinet.com.ar)
```

Receta anterior: **PECETO AL VINO BLANCO**

Próxima Receta: **PECETO VIOLADO**

[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PECETO VIOLADO

```
PECETO VIOLADO

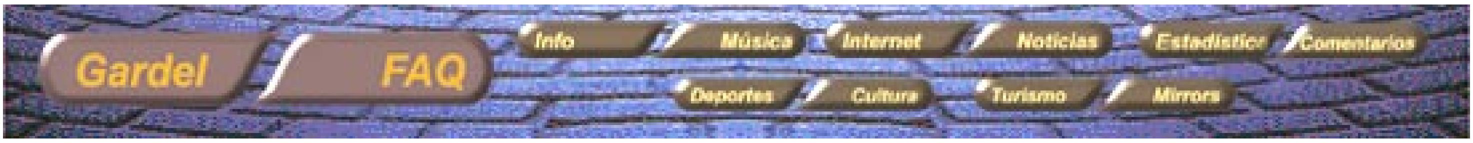
Ingredientes:
1 peceto
2 chorizos de cerdo
2 cebollas
1 aji rojo
100g harina
4 hojas de laurel
2 dientes de ajo
sal y pimienta

Preparado:
  ok, empecemos. Tomar los chorizos, pelarlos y enderezarlos
(quitarles la curvatura) y luego ponerlos a freezar. Tomar el peceto
y hacerle un agujero para mechar. Una vez los chorizos esten duros,
meterlos dentro del peceto (de aqui el titulo del plato).
Salpimentar
a gusto el peceto y enharinarlo. Aceitar la fuente del horno con
aceite de oliva, agregarle los dientes de ajo sin pelar y las hojas
de
laurel. Precalentar. (Lo que estamos haciendo es saborizar el aceite
de la coccion). Hornear a 350G por 90 minutos. Al tiempo preparar en
un sarten una fritura con las cebollas y el aji. No demasiado
cocido.
Cortar el peceto en rodajas y servir con el preparado de la sarten.
Pueden agregar papas, batatas, calabaza y zanahorias cocinadas junto
con el peceto pero no mas de 60 minutos. OJO IMPORTANTE No se les
ocurra limpiar la fuente si juntar el fondo de coccion. Con ese
fondo
```

de coccion, mas un vaso de tinto espezado con maicena, se preparan una
salsa para un rico lomo a la pimienta que ni les cuento

Enviado por Daniel (azp316@hotmail.com)

Receta anterior: **PECETO BORRACHIN**
Próxima Receta: **PECHUGA AL CILANTRO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PECHUGA AL CILANTRO

```
PECHUGA AL CILANTRO

Ingredientes:
 pechuga sin hueso
1/2 taza de cilantro picado
1/4 taza de vino blanco
2 cds de ajo
1 cda de pimienta
2 cds de season all
2 onzas de jugo maggi
1/4 cda de oregano
1/4 taza de aceite de olivo
1/2 cebolla
4 chiles de arbol


Preparado:
  la cebolla se corta en pedasos grandes y el chile de arbol se deja
  sin cortar. los demas ingredientes se mezclan con la cebolla y el
  chile (pero no se muelen). La pechuga se abre y se deja marinar
  durante dos horas. se cosina en la plancha acompanada con cebolla
  asada.

Enviado por MARTIN HERRERA (martinherr@excite.com)
```

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PECHUGAS A LA CREMA

```
PECHUGAS A LA CREMA

Ingredientes:
 aceite,
 4 champignons grandes,
 1 pechuga de pollo,
 crema de leche 200 c.c,
 sal y pimienta.

Preparado:
  Poner 2 cdas de aceite en una sarten,rehogar los champignons
previamente fileteados,bajar el fuego y colocar las pechugas,una
vez doradas,ponerles la sal,y cuando estan echas y 1 minuto antes
de servir ponerles la crema de leche,la pimienta,apagar el fuego
y tapar hasta servir.

Enviado por patricia rossignol (flosegipatoger@msn.com)
```

Receta anterior: **PECHUGA AL CILANTRO**
Próxima Receta: **PECHUGAS DE POLLO CON SALSA DE NARANJA Y MOSTAZA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PECHUGAS DE POLLO CON SALSA DE NARANJA Y MOSTAZA

PECHUGAS DE POLLO CON SALSA DE NARANJA Y MOSTAZA

Ingredientes:
4 pechugas de pollo medianas
1 cda. de aceite de oliva
sal y pimienta
12 papines nuevos
4 zucchini
PARA LA SALSA
2 naranjas grandes
2/3 taza de yogurt
1 cda. grande de mostaza de Dijon

Preparado:
Limpiar las pechugas,sazonarlas y reservarlas hasta el momento de cocinarlas. Pelar las naranjas teniendo sumo cuidado de retirar la parte blanca de la piel (esta parte es la que da sabor amargo a las preparaciones cuando se cocina), colocar los gajos sin pellejo (para que la salsa no tenga rastros de los mismos) y el jugo en un bowl hasta el momento de ser usado para la realización de la salsa. Colocar una sarten en el fuego con el aceite de oliva y dorar las pechugas de ambos lados. Una vez realizado esto, retirar las pechugas
y el exceso de grasa de la sarten y agregar el jugo y los gajos de la
naranja como asi tambien la mostaza y el yogurt. Incorporar las pechugas y cocinar todo a fuego minimo por espacio de 10 minutos (a fuego minimo para que la salsa no se corte). ARMADO DEL PLATO

Colocar
los papines y los zucchinis trozados en el centro del plato, en cima de estos la pechuga y salsear con nuestra salsa. Decorar con una ramita de salvia fresca.

Pare este plato recomiendo que se acompañe con vino blanco seco, ya que es un plato agridulce recordemos uqe la salsa esta hecha a base de
naranjas y mostaza. El vino blanco seco es perfecto ya que nos ayuda a disfrutar mucho mas de estos sabores.

Enviado por SEBASTIAN RATTI (rattialioli@yahoo.com)

Receta anterior: **PECHUGAS A LA CREMA**
Próxima Receta: **PECHUGAS DE POLLO POBLANAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PECHUGAS DE POLLO POBLANAS

PECHUGAS DE POLLO POBLANAS

Ingredientes:
6 filetes de pechuga de pollo deshuesadas
6 rebanadas de jamón (pavo o puerco)
6 rebanadas de queso manchego
3 o 4 chiles poblanos desvenados, en rajas.
leche evaporada
Jugo Maggi
pimienta al gusto
consomé de pollo al gusto
ajo molido al gusto

Preparado:
Las pechugas de pollo se ponen a marinar con la leche evaporada, el ajo molido, el jugo maggi, y el consomé de pollo, por dos horas previas; una vez ya marinadas las pechugas se acomodan en un refractario completamente extendidas, y se les va poniendo encima de cada una de ellas en el orden de acontinuación: una rebanada de jamón, chiles poblanos en rajas, y el queso manchego; por último se vierte sobre ellas el jugo donde pusimos a marinar nuestras pechugas (es decir el preparado de la leche con los condimentos), y se meten al horno a 150 grados por 30-45 minutos hasta que esten cocidas y gratinado el queso.

Recomiendo acompañarlas con un arroz blanco, y verduras con

mantequilla al vapor.

Enviado por Amira Agloni (amira_agloni@hotmail.com)

Receta anterior: **PECHUGAS DE POLLO CON SALSA DE NARANJA Y MOSTAZA**
Próxima Receta: **PECHUGAS RELLENAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PECHUGAS RELLENAS

```
PECHUGAS RELLENAS

Ingredientes:
 8 pechugas sin hueso aplanadas
8 rebanadas de jamon
8 platanitos dominicos (pequeqos)
huevo
pan molido
sal y pimienta

Preparado:

Se lavan las pechugas y se secan, posteriormente a cada una se le
coloca una rebanada de jamon y un platanito dominico se enrolla y se
pasa por el juego previamente ya batido posteriormente se pasa por
el
pan molido y se frie a fuego lento. Esta receta se puede combinar
con
alguna ensalada.

Espero que puedan realizar esta receta.

Enviado por Rosa Isela Vazquez (rvazquez@www.dcc.anahuac.mx)
```

Receta anterior: **PECHUGAS DE POLLO POBLANAS**
Próxima Receta: **PECHUGAS RELLENAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PECHUGAS RELLENAS

PECHUGAS RELLENAS

Ingredientes:
Pechugas (supremas)
Morrones
Panceta ahumada
Estragón
pimienta blanca
Crema de leche
Champiñones

Preparado:
Se cortan las pechugas al medio, y se salpimentan y se sazonan con estragón. Se las rellenan con morrón y panceta y se cierran con un palillo. Se Cocinan a la parrilla o al horno hasta dorarlas. Paralelamente se prepara una salsa con la crema de leche, sal, pimienta y los champiñones fileteados. Una vez doradas las Pechugas se sumergen durante unos minutos en la salsa.

Enviado por Santiago Galea (santiagogalea@hotmail.com)

Receta anterior: **PECHUGAS RELLENAS**
Próxima Receta: **PECHUGAS RELLENAS DE JAMON Y QUESO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

PECHUGAS RELLENAS DE JAMON Y QUESO

PECHUGAS RELLENAS DE JAMON Y QUESO

Ingredientes:
pechugas de pollo
jamon de pavo 1 rebanada (opcional)
queso amarillo (media rebanada)
queso manchego (media rebanada)
1 lata de crema de queso (opcional)
1 huevo
pimienta en polvo
pan molido
aceite (olivo)

Preparado:
Primero se lavan las pechugas y se escurren bien, en seguida se les pone sal por cada lado y luego se rellenan de jamon y queso amarillo y
queso manchego, y aparte se bate el huevo con tenedor, nada mas que se incorpore bien la yema y la clara y luego, y enseguida se meten las pechugas ya dobladitas para que no se les salgan los ingredientes
y se pasan por el huevo y luego por el pan molido, que ya tiene revuelto la pimienta y enseguida se frien a fuego lento.

nota: las puedes a compañar con espaguetti y una ensalada de lechuga con zanahoria rallada. y listo.

Enviado por magdalena arguelles rangel (nene_110@hotmail.com)

Receta anterior: **PECHUGAS RELLENAS**
Próxima Receta: **PECHUGITAS A LA MIA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PECHUGITAS A LA MIA

PECHUGITAS A LA MIA

Ingredientes:
3 Pechugas cocidas y deshebradas,
1/4 de tocino de pavo,
1 pimiento morrón verde y uno rojo,
1/4 jamón de pavo,
1 cebolla,
1 diente de ajo,
1 lata de verduras,
aceite al gusto (oliva o de maíz),
sal y pimienta al gusto (en lugar de sal se puede poner consome de pollo en polvo.

Preparado:

Se pica finamente la cebolla, el ajo, los pimientos y el jamón y se coloca en una cacerola se fríen todo, después se colocan los demás ingredientes hasta que quede totalmente guisado.

Enviado por Maria de Gpe. FErnández (m2001@elfoco.com)

Receta anterior: **PECHUGAS RELLENAS DE JAMON Y QUESO**
Próxima Receta: **PECHUGUITAS AL VERDEO**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PECHUGUITAS AL VERDEO

```
PECHUGUITAS AL VERDEO

Ingredientes:
Pechugas de pollo 4
Crema de leche 250 gs
Cebollitas de Verdeo 3
Ajo un diente
Sal
Pimienta

Preparado:
  Se doran las pechuguitas hasta que esten cocida.
Para la salsa se pican el ajo con las cebollitas de verdeo en una
sarten con aceite comun o de oliva (como mas les guste) se rehogan y
se les agrega la sal la pimienta y la crema de a poco, luego se
colocan las pechuguitas ya cocidas y se cocinan a fuego moderado
por 5
o 10 minutos mas para que tomen sabor a la salsa. Se puede acompañar
con papas noicette o en cubitos preferentemente fritas.

Enviado por Natalia Perazzo (nperazzo@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PECHUGITAS A LA MIA**
Próxima Receta: **PECHUGUITAS POR AMOR A CLAUDIA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PECHUGUITAS POR AMOR A CLAUDIA

PECHUGUITAS POR AMOR A CLAUDIA

Ingredientes:
 Para 4 personas.
4 pechugas de pollo desgüesadas y sin la grasita del borde.
250gr de panceta ahumada.
4 rodajas de ananas (puede ser de lata)
250gr de champignones
125gr de crema de leche
200gr de cebollas verdes (o de verdeo)picadas.
200gr de cebollas blancas picadas.
200gr de cebollas violetas picadas.
200 cc de vino blanco seco.
fecula de maiz, cantidad necesaria.
4 nueces de manteca.
aceite de oliva, cantidad necesaria.
GUARNICION
500gr de papas
125gr de crema de leche
200gr de queso provolone rallado.
DECORACION.
Perejil fresco en ramas, cantidad necesaria

Preparado:
  Limpie perfectamente las pechugas que no le queden nada de grasita.
con un cuchillo filoso, hagales un tajo por la parte gruesa como para
mecharlas. corte en 2 cada rodaja de ananas y pongalos dentro de

cada
pechuga (2 medias rodajas por cada una). Salpimiente a gusto.
envuelva las pechugas con la panceta, reteniendolas con el ayuda de
palillos mondadientes. derrita las cuatro porciones de manteca con
igual cantidad de aceite de oliva. selle las pechuguitas a fuego
fuerte, retirelas y en el fondo de coccion, tiernice las cebollas en
este orden primero la verdeo, luego la violeta y por ultimo la
blanca
(el orden esta dado por el tiempo de coccion de cada ingrediente).
agregue a la cama de cebollas, las pechugas, los champignones y el
vino blanco, tape y cocine hasta que estén cocidas las pechugas.
espece la salsita, si hace falta, con fecula de maiz previamente
diluida en agua tibia. 10 minutos antes de servir, agregue la crema
de leche y revuelva. GUARNICION. Con una mandolina corte las papas
como para hacer papas a la española. mezcle la crema de leche con el
provolone rallado. en una pirex enmantecada disponga las papas en
capas, alternadoles entre capa y capa la preparacion de la crema y
el
queso. cocine en el horno hasta que las papas esten tiernas. MONTADO
DEL PLATO. disponga en cada plato un centro de salsa, luego coloque
una pechuga, y vierta los champignones y la cebollita por encima.
corte en 4 las tejas de papa y dispongalas a la derecha de cada
plato.
Adorne con perejil. Eliga un buen cabernet blanco o tinto para
acompañar. Encienda la velas...sirva y espere los elojios.

Enviado por mario j. munuce (munuce@dsmdnet.com)

Receta anterior: **PECHUGUITAS AL VERDEO**
Próxima Receta: **PENNE RIGATE ALLA RABBIATA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

PENNE RIGATE ALLA RABBIATA

```
PENNE RIGATE ALLA RABBIATA

Ingredientes:
 De 5 a 7 porciones:

500 gramos de Penne Rigate
500 cm3 de Tomate triturado
500 cm3 de Pure de Tomate
2 dientes de Ajo
3 Chiles
15 Aceitunas negras
15 Aceitunas verdes
Pimienta
Aji molido
Pimenton en Polvo(Paprika)
Aceite de Oliva
Azúcar
Sal

Preparado:
  Para la Salsa:
Picar con un cuchillo los dos dientes de Ajo.
Cortar las aceitunas verdes y negras en pequeños trocitos.
Abrir los 3 chiles y quitarles las semillas y las venas.Luego
cortarlos en cuadraditos pequeños.
Poner en una sartén con poca cantidad de aceite de oliva los 2
Ajos,las 30 Aceitunas y los tres chiles (Todo previamente cortado) a
fuego lento.
Cuando el Ajo se encuentre dorado agregar los 500 cm3 del Tomate
Triturado y salpimentar.
```

Dejar al fuego 5 minutos y agregar los 500 cm3 de Puré de Tomates.
Agregar una cucharada sopera de Azúcar(para aminorar el ácido de los tomates).
Una cucharadita para té de Aji molido.
Una cucharadita para té de Paprika.
Volver a Salpimentar a gusto.
Dejar cocer hasta que espese.

Para los Penne Rigate:

Llenar con agua hasta los 3/4 una cacerola grande.
Agregar bastante sal y un chorro de Aceite de Oliva.
Dejar hervir.
Una vez el Agua hervida agregar los 500 gramos de Penne Rigate.
Sacar los Penne Rigate del agua al dente(aproximadamente 15 minutos).
Volcar los Penne Rigate en una fuente grande y agregarles la salsa.
Es fácil de hacer y tardarás aproximadamente 45 minutos.
Ahh!!! Por último no te olvides de disfrutar!!!

Enviado por Alfio Daniels (alfio@latinmail.com)

Receta anterior: **PECHUGUITAS POR AMOR A CLAUDIA**
Próxima Receta: **PENNE RIGATE CRUDETO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

PENNE RIGATE CRUDETO

```
PENNE RIGATE CRUDETO

Ingredientes:
100gm de esparrago fresco cocido aldente
100gm de jitomate picado
100gm de champiqon limpio y rebanado
100gm de lechuga escarola
un diente de ajo
aceite de oliva
chile de arbol al gusto
sal y pimienta
1/2 onza de vino blanco
125grm de penne rigate

Preparado:
  se frie el ajo finamente picado en el aceite de oliva, ya que doro
se agrega el chile de arbolla sal y la pimienta, se deja calentar y
se
agrega el vino blanco de golpe y se agrega la verdura; y se deja 4
min
a fuego lento,y se agrega la pasta previamente cocida y escurrida.
se
sirve en plato sopero y se espolvorea con queso parmesano.

Enviado por paulo cesar ruiz marroquin (marrocas@gratismail.com)
```

Receta anterior: **PENNE RIGATE ALLA RABBIATA**

Próxima Receta: **PEPINOS CON PULPOS AL TEQUILA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PEPINOS CON PULPOS AL TEQUILA

```
PEPINOS CON PULPOS AL TEQUILA

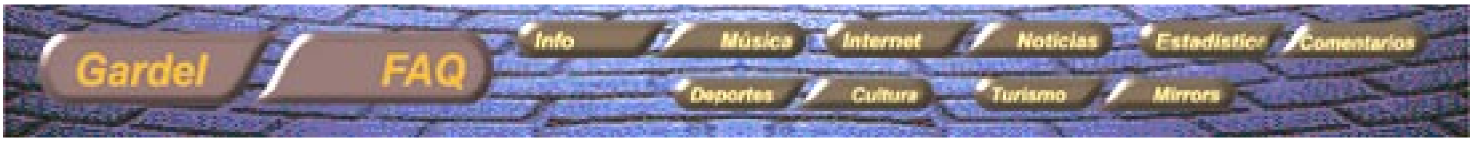
Ingredientes:
 1 pepino grande derecho (lo mas posible)
1 vaso de tequila
1 pulpo pequeqo crudo
1 vaso de jugo de naranja
2 cuch sopera de mirin o vinagre c/azucar
1 cuch de aceite de ajonjoli
1 cuch de sal fina
2 cuch salsa de soya
1 cuch de ajonjoli tostado

Preparado:
  Se limpia el pulpo con sal, se enjuaga y se pone a cocer en una
olla con agua durante 20 minutos y se deja reposar colgado al aire
por
1 hora en la cocina y despues se rebana en bocadillos. el pepino se
rueda sobre una tabla para picar con sal para que se desfleme
haciendo
que se introduzca la sal dentro del mismo, despues se le quitan las
semillas de adentro por un solo lado con un cuchillo, dejandolo en
forma de vaso, en el cual se le vierte 1 vaso de tequila y se deja
reposar parado con el tequila dentro en el refrigerador. Al dia
siguiente, desechas el tequila o te lo tomas y le quitas la cascara
para despues picarlo o rebanarlo en rodajas a las cuales se agregas
el
vinagre "mirin" o vinagre suave con poco azucar y pizca de sal y lo
revuelves todo con la salsa de soya, la cuch de aceite de ajonjoli,
el
```

vaso de jugo de naranja y el pulpo. lo decoras con el ajonjoli
tostado y listo, la botana ya esta preparada. salud

Enviado por Jorge Gonzalez Attolini (ttamayo@prodigy.net.mx)

Receta anterior: **PENNE RIGATE CRUDETO**
Próxima Receta: **PERAS A LA MENTA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PERAS A LA MENTA

```
PERAS A LA MENTA

Ingredientes:
6 peras duras
6 cucharadas de ti de azzcar
1 litro de agua
6 clavos de olor
6 hojas de menta
3 copas de licor de menta

Preparado:
  Lavar bien las peras y pelarlas, sin sacarles el cabito.
Colocarlas en una cacerola de boca ancha, todas paraditas por su
base.
Espolvorearlas con el azzcar y clavarles a cada una un clavito de
olor. Colocar la carerola sobre fuego mediano y añadir el licor de
menta. Al pinchar las peritas y encontrarlas a punto de conserva,
istas estaran ABSOLUTAMENTE VERDES, como el color del licor.
Retirarlas del fuego, enfriar en heladera solamente, y servirlas
acompañadas por su salsa y por una bocha de helado de crema o
vainilla

Enviado por Paz Romero (raromero@ssdnet.com.ar)
```

Receta anterior: **PEPINOS CON PULPOS AL TEQUILA**
Próxima Receta: **PERDICES A LA TRANSPATAGONICA**
[Volver al índice de Recetas]

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PERDICES A LA TRANSPATAGONICA

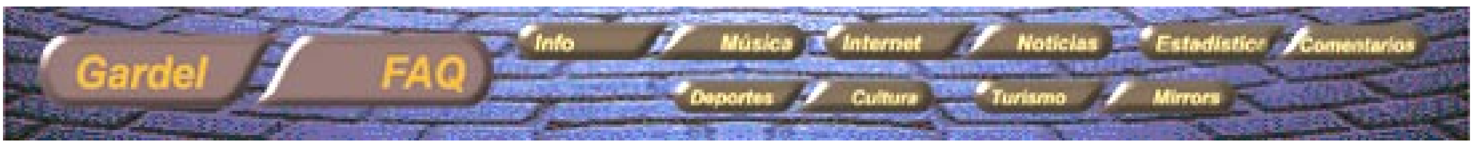
```
PERDICES A LA TRANSPATAGONICA

Ingredientes:
 primero debe cazar 3 o mas copetonas o coloradas
pelarlas y eviscerarlas.
hervirlas, en vinagre, sal y ajo.
sumergirlas en 1 caldo knorr de zapallo.(1 l)
rehogar 2 cebollas grandes, y 3 dientes de ajo picado.
dorar la perdiz, y agregar 3 tomates, 2 morrones, 1 taza de arroz
doble, el caldo de zapallo 1 cuch de extraxto de tomate, y 2
cucharadas de polvo para hornear. hervir 10 minutos a fuego lento.
servir con papas al natural con aceite de oliva, los saluda atte el
chef cejon sucio mariano. ALGUN DIA SERE FAMOSO. (ME BAÑARE)

Preparado:
  Hervir 10 minutos y servir con cerveza negra

Enviado por mariano dozo (dozo@stanet.com.ar)
```

Receta anterior: **PERAS A LA MENTA**
Próxima Receta: **PERNIL DE JABALI ESTOFADO**
[Volver al índice de Recetas]



PERNIL DE JABALI ESTOFADO

```
PERNIL DE JABALI ESTOFADO

Ingredientes:
un buen pernil de jabali
tomillo
laurel
albahaca
perejil
ajo
cebolletas
escalunyas
tiras de tocino fresco
cebollas
zanahorias
chirivias
clavillo
ajedrea
pimiente
sal
vino blanco
aguardiente
grosellas rojas

Preparado:
  Se mecha por todo con tocino un pernil sazonado de sal y las
especias tomillo, laurel, albahaca, perejil, ajo, cebolletas y
escalunyas, picandolo todo muy menudo. se pone enseguida en una
marmita con tiras de tocino, cebollas cortadas a rodajas,
zanahorias,
chirivias, un buen manojo de perejil,cebolletas, ajo, clavillo,
```

laurel, tomillo, ajedrea, sal y pimimenta, hagase sudar a fuego lento;
cuezase despues con caldo,vino blanco y un poco de aguardiente; se cuece con poco fuego por espacio de seis o siete horas; se deja enfriar el pernil en el caldo en que ha cocido, y se sirve como pieza
de grande intermedio frio acompañada de un bote de grosellas rojas.esta suculenta receta ha sido extraida de un antiguo libro titulado, tratado completo de la cocina moderna, año de 1886, editado
por agustin jubera. y a gozar con este plato

Enviado por juanjo (eratostenes@latinmail.com)

Receta anterior: **PERDICES A LA TRANSPATAGONICA**
Próxima Receta: **PESCADO A LA CANET**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PESCADO A LA CANET

```
PESCADO A LA CANET

Ingredientes:
* Un kilo de pescado cortado en forma gruesa(no filet)de color
blanco
 (bacalao fresco por ej.)
*Un envase grande de yogurt natural
*Un buen frasco de mostaza
*Aceite de oliva, sal a gusto
*Un poco de alcaparras

Preparado:
  Ponga un poco de aceite de oliva en una asadera y extiendala.
Sobre ella los trozos de pescado. Aparte mezcle el yogurt natural
con
la mostaza en una proporcion de 3 partes de yogurt y una de
mostaza.
Extienda esta mezcla sobre el pescado de modo que quede cubierto.
Una
vez cubierto ponga sobre la mazcla un poco de alcaparras. Cocine en
el horno a 180 grados por 7 a 9 minutos segun el grosor del pescado
y
sirva

Enviado por Juan Carlos Canet (juancaone@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PERNIL DE JABALI ESTOFADO**

Próxima Receta: **PESCADO A LA CEBOLLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PESCADO A LA CEBOLLA

```
PESCADO A LA CEBOLLA

Ingredientes:
 6 cebollas grandes
1 kg de lomo de merluza o atun
1 cuchara de aceite de oliva
Mayonesa
Sopa de cebolla (polvo )
Sal a gusto

Preparado:
  Es facil de preparar y muy rapido.
1) Freir las cebollas cortadas en una cuchara de aceite
de oliva. Recomiendo revolver cada 2 a 3 minutos.
Dorar apenitas !!!
2) Poner la mitad de las cebollas doradas en una asadera
3) Untar los lomos de pescado con mayonesa (no ser
machete y de los dos lados ).
4) Agegar sal a gusto (no olvidarse que el polvo de
sopa de cebolla tambien tiene sal y otros condimentos ).
5) Espolvorear los lomos con polvo de la sopa de
cebollas (de los dos lados ).
6) Acomodarlos en la asadera.
7) Cubrir el pescado con es resto de la cebolla dorada.
8) Poner en el horno 40 minutos a 230 C.
9) Servir en el plato y comer.

NO LLEVA NINGUN TRABAJO Y ES MUY RICO.

Enviado por DR SAMUEL IUSIM (orsele@netvision.net.il)
```

Receta anterior: **PESCADO A LA CANET**
Próxima Receta: **PESCADO A LA MALI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

PESCADO A LA MALI

```
PESCADO A LA MALI

Ingredientes:
 6 fillette de dorado o algun pez del pacifico.
 8 tamatitos cherry,
 aceite de oliva,
 un morron rojo y una cebolla(si tenes la roja mejor)
 una taza de vino blanco seco,
 pimienta y sal a gusto.Arroz risoto (azafran).

Preparado:
Colocas en una sarten la aceite de oliva con la cebolla cortada
en aros y el morron igual. Le agregas los tomatitos cortados
al medio y lo condimentas(todo a fuego bajo) si queres tambien
le podes poner una pizca de pimenton y despues le agregas la
taza de vino.Colocas los filletes en una asadera envueltos en
papel de aluminio y le agregas encima del pescado la salsa,
cerras el papel y lo colocas en el horno.Dejalo ahi unos 30
minutos(fijate). El arroz:2 tazas de arroz, el doble de agua y
le agregas el azafran, sino, podes comprar las cajitas de
risotto del super hay una de Vigo que es buenisima. Y listo,
esta riquisima, hice esta receta a mi novio y quedo fascinado,
me dijo que era el mejor pescado que habia comido en su vida y
el chico es italiano, o sea que algo conoce.Asi que a enamorar
con esta receta...

Enviado por amalia pereyra (amaliapereyra@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PESCADO A LA CEBOLLA**
Próxima Receta: **PESCADO A LA PIZZA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PESCADO A LA PIZZA

```
PESCADO A LA PIZZA

Ingredientes:
 1/2 kg. de filet de merluza sin espinas
1 tomate
1/2 kg. de queso fresco o tipo cremoso
1 cebolla grande
sal, pimienta, oregano


Preparado:
  Cortar la cebolla y colocarla en una asadera para horno.
Colocar sobre la cebolla los filetes salpimentados.
Cortar el tomate en rodajas finas y colocarlo sobre el pescado.
Colocar sobre el tomate el queso cortado en trocitos.
Agregar un poquito mas de sal, pimienta y oregano.

Cocinar aproximadamente 15 o 20 minutos.

Servir con papas al natural.

Enviado por Marcela Caceres (Marcela_Maria@yahoo.com)
```

Receta anterior: **PESCADO A LA MALI**
Próxima Receta: **PESCADO A LA SALSA.**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PESCADO A LA SALSA.

```
PESCADO A LA SALSA.

Ingredientes:
 1 kg. de pescado cualquiera. una cebolla grande . un green pepper
 4 dientes de ajo, una lata de tomate chile verde cerrano al gusto.
 una copa de vino seco blanco para cocinar,oregano y comino,
pimienta
 si usted gusta. sal al gusto.

Preparado:
  pone a sofreir la cebolla el green pepper, ajo con el oregano y el
  comino y la pimienta,luego le agrega el tomate junto con el chile
  cerrano ya que este guisado le vierte el vino despues de unos 5
  minutos le agrega el pescado cortado en pedazos no muy chicos y no
  muy grandes dejelo cocinar otros 8 minutos y listo,como para
  chuparse los dedos, se sirve con arroz blanco . ademas que esta
  comida no engorda. mi nombre LUPE FLORES GAXIOLA. y mi direccion
  renegademike@mexico.com

Enviado por lupe flores (renegademike@mexico.com)
```

Receta anterior: **PESCADO A LA PIZZA**
Próxima Receta: **PESCADO AL TOMATE 4 MINUTOS**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PESCADO AL TOMATE 4 MINUTOS

```
PESCADO AL TOMATE 4 MINUTOS

Ingredientes:
 2 o 3 filetes de Merluza o pescado con pocas espinas crudo y
descongelado.
100 ml o mas (42,3833 onzas) Salsa de tomate condimentada a gusto
50 ml o menos (26,1966 onzas) aceite de oliva
1 horno microondas (no se come)


Preparado:
  En un plato poner sin miedo el aceite de oliva.
Alli mismo mojar los filetes crudos de pescado de los dos lados y
ponerlos uno al lado del otro. Por arriba echar la salsa de tomate y
todo lo que haya a mano (vidrios no). Poner al microondas entre 4 y
6
minutos pero attenti a 60 porciento de la potencia, para que no
salpique el microondas por adentro. Si no podes ajustarlo dejalo 3 o
4 minutos al 100% de potencia y despues metes al gato para que lama
el
horno. No prendas el microondas con el gato adentro. Podes romper el
microondas.

Ah. el plato es muy rico solo o con arroz o papas.
Aunque el pescado parezca crudo ( no queda dorado ) esta cocido,
como
hervido. Si lo queres dorado, doralo.

G|en probecho
```

Enviado por Alejandro Monestier (alemones@hotmail.com)

Receta anterior: **PESCADO A LA SALSA.**
Próxima Receta: **PESCADO CAMPECINO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PESCADO CAMPECINO

```
PESCADO CAMPECINO

Ingredientes:
 1 kilo de filete de corvina
1 cucharadita de polvo curry
2 cdas de salsa china
el jugo de u limsn
3 dientes de ajo bien machacados
1 cda. de mostaza
1 latita de salsa de tomate con picante
Aceite

Preparado:
  Marine el pescado con todos los ingredientes menos el aceite y la
  salsa de tomate. Dijelo en el refrigerador por una hora.
  escurralo y frialo en abundante aceite. Retmrelo cundo este bien
  dorado. En otra sarte cubierta con una cda de aceite ponga la
  salsa y encima con cuidado coloque el pescado. Dhjelo 3 min. y
  despues vmrelo o sea dele la vuelta.

Sirva sobre arroz blanco y puede acompañarlo con ensalada de
legumbres.

Buen probecho.

Enviado por Eddya del carmen Berrocal (eddya16@yahoo.com)
```

Receta anterior: **PESCADO AL TOMATE 4 MINUTOS**
Próxima Receta: **PESCADO COLORIDO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PESCADO COLORIDO

```
PESCADO COLORIDO

Ingredientes:
 500 gr. de pez palo sin espinas
1 zanahoria
250 gr. chauchas finas
1 aji colorado
algunas hojas de acelga
1 cebolla
ajo
perejil
sal y pimienta a gusto
1/2 pote de crema de leche

Preparado:
  Se corta bien chiquito todas las verduras y se rehogan en aceite
con un poco de agua. Previamente salapimentar el pescado y
reservar.
Cuando la cebolla quede transparente, se incorpora la crema y se
deja
cocinando 5 minutos mas. Luego se incorpora el pescado y se cocina
con tapa cerrada durante 15 minutos mas.

Enviado por Guillermina Albani (info@cybertech)
```

Receta anterior: **PESCADO CAMPECINO**
Próxima Receta: **PESCADO EMPAPELADO AL VAPOR**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

PESCADO EMPAPELADO AL VAPOR

```
PESCADO EMPAPELADO AL VAPOR

Ingredientes:
 para 6 personas:
6 filetes de pescado blanco o angelito gruesos.
l limon
2 chiles morrones verdes
6 chiles gueritos enteros
2 cebollas
2 tomates rojos
1/2 kilo de quezo chichuahua o mozarella
2 tazas decrema agria
1 paquete de tocino
1 lata de hongos
papel aluminio necesario.
olla como de los tamales para poner los molotes de pescado al vapor.

Preparado:
  Se cortan cuadros de papel aluminio de lo triple de grande que
este
el filete de pescado, despues se lavan bien las hojas de espinaca y
se
pone una cama de ellas en medio de la hoja de papel aluminio y
arriba
de estas se pone el filete de pescado con sal y un chorrito de
limon y
arriba de este 1 cuarto de tomate, un cuarto de cebolla, un chile
guerito y un cuarto de chile morron, arriba de esto se pone queso al
gusto y crema agria 2 cucharadas y despues tocino que se puso a
freir
```

y se desmenuzo y al ultimo se pone hongos al gusto, se cierran los molotes quedando cuadrados, se tiene que tener mucho cuidado de que por las orillas se cierre muy bien que no tenga ningun orificio porque
a la hora de estar en la olla tiene que quedar todo el jugo adentro del molote que es lo que le da el sabor, se pone en la vaporera y se dejan por 1 hora, se sirven en los platos cerrados los paquetes y se sirven con arroz con mantequilla, de verdad quedan deliciosos.

Enviado por ahide peraza chiprout (chiprout90@hotmail.com)

Receta anterior: **PESCADO COLORIDO**
Próxima Receta: **PESCADO RAPIDISIMO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PESCADO RAPIDISIMO

```
PESCADO RAPIDISIMO

Ingredientes:
 Filett de cualquier pescado
Cebollas
Sal y pimienta
Papel metalizado

Preparado:
  Colocan los filett de pescado sobre el papel metalizado lo
salpimentan y le ponen la cebolla cruda cortada en aritos, arriba
del
filett, envuelven el pescado como un paquetito y lo ponemos en una
asadera al horno. No tocar, ni dar vuelta, en 20 minutos esta
listo.
El pescado queda doradito y la cebolla tambien y lo mejor NO
ensuciastes nada!!. Lo podes acompañar con arroz blanco.

Enviado por Andrea Daguerre (daguerreandrea@yahoo.es)
```

Receta anterior: **PESCADO EMPAPELADO AL VAPOR**
Próxima Receta: **PESCETO A LA CREMA**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PESCETO A LA CREMA

```
PESCETO A LA CREMA

Ingredientes:
1 Pesceto
3 Cebollas grandes cortadas en cuatro
6 Dientes de ajo pelados enteros
2 Tomates medianos cortados en rodajas medianas
1 Taza de caldo de carne
1 Pote de crema de 200gr.
 Aceite para dorar, sal y pimienta a gusto

Preparado:
  Se le quita al pesceto la grasa, se salpimienta frotandolo bien, y
se dora en aceite de ambos lados.Una vez dorado se retira el
exedente
de aceite, dejando más o menos una cucharada en la cacerola y se
añaden la cebola, los ajos y por encima del pesceto las rodajas de
tomate. Se agrega un poquito de caldo y se tapa la cacerola,teniendo
el fuego mediano. Cada Tanto si le faltara líquido se le agrega un
poco del caldo. Cuando falten 10 mts. para que esté cocinado, se le
agrega la crema de leche y se destapa la cacerola hasta terminar la
cocción. Es muy rico para acompañarlo con puré, arroz blanco o
fideos, ya que la salsa tiene un sabor muy especial.

Enviado por Yolanda Chiapponi (ychiapponi@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PESCADO RAPIDISIMO**

Próxima Receta: **PESCETO A LA SIDRA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PESCETO A LA SIDRA

```
PESCETO A LA SIDRA

Ingredientes:

1 o 2 pescetos según necesidad
2 o 3 cebollas grandes
1 taza de ciruelas secas sin carozo
medio repollo mediano
panceta ahumada 100 a 200 gr.
medio ajo.
perejil
1 cucharada 10cc de Curry.
1 cucharadita de pimienta negra
1 botella de sidra
1 a 3 dados de carne concentrada (calditos)
sal a gusto

Preparado:
1) Mechar los pescetos con ajo,panceta y ciruelas picando, la
preparación,utilizando la mitad de estos ingredientes y reservando
el
resto.

2) En una olla grande, poner aceite de oliva o de otro tipo
cubriendo
el fondo, cuando hierva el aceite, dorar los pescetos y retirarlos.

3)PONER EN LA OLLA, ( se puede o no cambiar el aceite, según el
gusto
de cada uno), las cebollas picadas, el repollo cortado fino, tambien
```

lo que sobró del mechado.

4) Cuando las verduras larguen el liquido, agregar los calditos, el Curry, la pimienta y la sidra.

5) Dejar cocinar hasta que quede una salsa espesa.

6) Servir cortado en rodajas, bañado en la salsa,(Espesa) acompañado de pure de papas o de manzana.

SE puede usar olla a presion, reduciendo la cantidad de sidra (1/2 litro), sale muy tierno.

Enviado por guillermo marraco (MARRACO@INFOVIA.COM.AR)

Receta anterior: **PESCETO A LA CREMA**
Próxima Receta: **PESCETO AL JAMON**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PESCETO AL JAMON

```
PESCETO AL JAMON

Ingredientes:
 1Pesceto mediano
100 gr. de jamon crudo (cortado en una sola tajada)
1/2 taza de queso rallado
Sal, pimienta y oregano, a gusto
50 gr. de manteca

Ingredientes para la salsa:
1 cebolla grande picada fina
100 gr. de manteca
100 gr. de crema de leche
1 1/2 cucharadas al ras de Maizena (15 gr.)
1 1/2 tazas de leche
Sal y pimienta, a gusto


Preparado:
- Hacer un tajo profundo de unos 3 cm. de ancho en la carne, que
llegue de un extremo al otro.

- Mechar con tiritas del jamon crudo, alternando con el queso
rallado.
Cuidar que la carne quede bien rellena en el centro.

- Condimentar con la sal, la pimienta y el oregano. Untar con la
manteca.

- Poner en una asadera y cocinar en horno regular alrededor de 1 1/4
```

horas o mas hasta que este a punto.

- Retirar, cortar en rodajas finas y servir con la siguiente salsa:

Salsa:
- Dorar la cebolla en manteca, hasta que tome color rubio claro.

- Agregar la crema y la Maizena disuelta en leche fria.

- Sazonar a gusto con la sal y la pimienta. Revolver sobre el fuego con una cuchara de madera hasta que comience a hervir.

- Cocinar unos 2 minutos mas y servir sobre la carne.

- Este plato se puede acompañar con papas a la cucharita o bien chauchas o arvejas hervidas y salteadas en manteca.

Enviado por Elena Molinari (Diego1@icanect.net)

Receta anterior: **PESCETO A LA SIDRA**
Próxima Receta: **PESCETO ASADO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PESCETO ASADO

```
preparar el fuego en la parrilla, preocurando que solo haya brazas,
Salar el pesceto con sal entrefina a gusto y abundante. Colocar la
parrlla a 30 cm de las brazas, y poner el pesceto. Dejarle primero
15
min. de cada lado, despues 10 min. de cada lado, y por ultimo 5
min de cada lado. Sacar y servir, seguro que esta a punto.
```

Receta anterior: **PESCETO AL JAMON**
Próxima Receta: **PESCETO RECONTRAFACIL**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PESCETO RECONTRAFACIL

```
PESCETO RECONTRAFACIL

Ingredientes:
 Un pesceto
Sal (cantidad necesaria)
Harina (cantidad necesaria)

Preparado:
  Precalentar el horno al maximo.
Secar bien la carne con toalla de papel. El secreto es que esti lo
mas seco posible. Cubrirlo totalmente con la sal, apretando
suavemente con la mano. No hay que temer poner de mas.
Luego,cubrirlo con la harina. Delicada y amorosamente, con una
actitud mental de gourmand antropsfago, depositarlo en la cuna con
el
lado de la grasita hacia abajo. Bah, en una asadera, seca y limpia.
!No agregar agua, ni aceite, ni nada de nada! Meter al horno. A los
20 minutos, si es mediano, o a los 30 minutos si es grande, darle
una
media vuelta, sobre uno de los lados del "triangulo" -el pesceto
tiene
una forma medio triangular-. Dejar pasar la misma cantidad de
tiempo,
20 si mediano, 30 si grande y darle la vuelta sobre el tercer lado.
Cocinar la misma cantidad de tiempo. En resumen; si es mediano,
tarda
una hora; si grande, 1 hora y media. Nunca se le echa liquido ni se
baja el fuego. Cortar en rodajas y acomodar en persiana en una
fuente. Acompañar con lo que se tenga: papa, arroz, ensaladas o
mandarselo en un sandwich. La sal y la harina forman una "pared" que
```

impide salgan los jugos.

Enviado por Marta Tissera de Landmvar (marland@amboro.movi-net.bo.com)

Receta anterior: **PESCETO ASADO**
Próxima Receta: **PESTO PARA FIDEOS (PASTA)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PESTO PARA FIDEOS (PASTA)

```
PESTO PARA FIDEOS (PASTA)

Ingredientes:
 1  planta chica de albahaca
100 g. de semillas de pino o "pignoli"
4  dientes de ajo (grandes)
1  cucharita de pimienta negra molida
2  cucharas de aceite de oliva
100 g. queso parmesano rallado (fino)
50 g. queso pecorino rallado (fino)
100 g. nueces picadas (opcional)
30 g. manteca (opcional)


Preparado:
  Esta salsa de pesto es para servir con fideos verano o invierno.
Creo que mi version no es muy diferente pero por las duds aqui va:

Separar todas las hojas de albahaca y picarlas
bien finas hasta que casi formen una pasta (reservar).

Si se dispone de un mortero poner los ajos y machacarlos hasta
formar una pasta, adherir los pignolis y continuar machacando hasta
conseguir una pasta. De vez en cuando vertir un poco de acite de
oliva.
Anadir la pimienta y continuar machacando.

Mezclar "todos los ingredientes" excepto las NUECES que se sirven a
ultimo momento sobre los fideos y verter en un frasco o bowl
mezclando
```

bien si la pasta de pesto queda muy espesa agregar un poco de aceite de oliva.

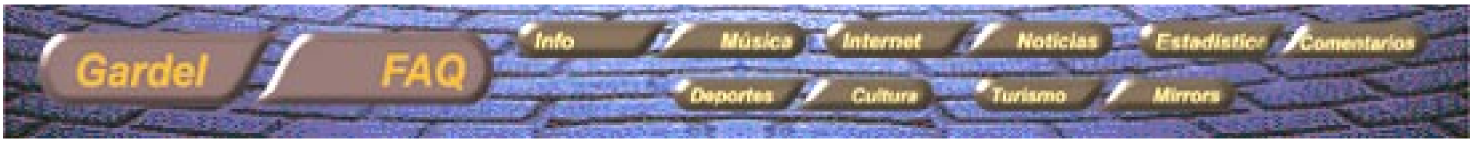
Atencion: Si no se dispone de mortero se puede
hacer todo picando los ingredientes lo mejor posible.

Usar esta salsa con fideos calientes o frios mezclandose bien.
Si usted puede usar manteca eche unos 30g. entre los fideos
mezclando bien y luego vierta el Pesto. Vera

Buen apetito.

Enviado por Ricardo Sokoluk (gaucho@wire.net.au)

Receta anterior: **PESCETO RECONTRAFACIL**
Próxima Receta: **PICATOSTES BORRACHOS (POSTRE O DURANTE LA MERIENDA)**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PICATOSTES BORRACHOS (POSTRE O DURANTE LA MERIENDA)

```
PICATOSTES BORRACHOS (POSTRE O DURANTE LA MERIENDA)

Ingredientes:
 ( Para cuatro personas )
Cuatro rebanadas de pan blanco
dos huevos
125 mililitros de leche
azucar blanca
aceite de oliva
Medio o tres cuartos de litro de vino de Tarragona


Preparado:

1.- Batanse los huevos

2.- Ayadase la leche

3.- Ayadase cinco cucharadas de azucar y mezclense bien.

3.- Reboze el pan frito en esta mezcla

4.- Ponga el aceite en una sarten y calientelo a una
temperatura moderada.

5. Frianse las rebanadas de pan lentamente hasta que
esten bien doraditas por los dos lados.
```

```
6.- Saquen las de la sarten y dejense en un plato
sobre papel absorvente.

7.- Ponganse las rebanadas de pan fritas en un plato
hondo.

8.- Riegue las rebanadas de pan ( Ahora ya se las
pueden llamar PAPAJOTES ) con el vino de Tarragona.
Dejenlas a remojo en la nevera/fregorifico)durante un
par de horas.

9.- Antes de servir este delicioso plato eche canela y
un poquito de azucar sobre Los Papajotes.

10.- Para mejor presentacion corte unas uvas verdes en
dos y adorne los Papajotes.

Cuando lleguen sus invitados (de cualquier
nacionalidad) Pongan musica espanola ya sea clasica o
de flamenco...Los Papajotes seran maucho mas
sabrosos..

!!!Buen apetito!!!

Enviado por Maria Jesus Gonzales (cazorlajaen@yahoo.co.uk)
```

Receta anterior: **PESTO PARA FIDEOS (PASTA)**
Próxima Receta: **PIE DE LIMON (VERDADERO!!!)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIE DE LIMON (VERDADERO!!!)

```
PIE DE LIMON ( VERDADERO!!!)

Ingredientes:
 MASA:
200gr harina cernida sin polvos
2 cucharaditas de polvos de hornear
4 cucharadas de azucar
90gr de margarina
3 yemas de huevo
ralladura de 1 limsn
agua tibia necesaria
RELLENO:
1 tarro de leche condensada
jugo de 5 limones medianos
CUBIERTA:
4 claras de huevo
5 cucharadas de azucar flor

Preparado:
MASA:
Mezclar los ingrediantes secos y ralladura de limon, agregar
margarina
y mezclar con los dedos hasta que quede como arena. Incorporar las
yemas de huevo y mezclar todo otra vez A MANO, y finalmente un poco
de
agua para juntar la masa y lograr que quede tierna. emantequillar un
molde y cubrir con la masa. LLevar a horno fuerte por mas o menos 10
minutos (sin dorar)

RELLENO:
```

Mezclar la leche condensada con el jugo de limon hasta que quede totalmente unido y vaciar en la masa ya lista y esparcir con una espatula.

CUBIERTA:
Subir las claras a nieve y agregar azucar de a poco. Batir hasta que las claras y azucar esten bien espesas. Cubrir la masa y el relleno con esta cubierta con una espatula para que quede bien parejo y llevar
a dorar al horno por 5 minutos mas o menos. Y A DISFRUTAR!!!

Enviado por ximena medina (mininaf@latinmail.com)

Receta anterior: **PICATOSTES BORRACHOS (POSTRE O DURANTE LA MERIENDA)**
Próxima Receta: **PIERNA DE CORDERO A LA CERVEZA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIERNA DE CORDERO A LA CERVEZA

```
PIERNA DE CORDERO A LA CERVEZA

Ingredientes:
 1 cuarto trasero de cordero,
 1 litro de cerveza,
 1 cebolla,
 1 morron rojo,
 ajo a gusto,
 sal,
 pimienta,
 pimenton,
 100gr de aceite de oliva,
 oregano,
 laurel.

Preparado:
  Salpimentar la pierna de cordero, untarle un poco de la aceite y
bastante pimenton. Colocar dentro de una cacerola el resto del
aceite
y cuando este bien caliente sellar la pierna de cordero. Luego de
que
este sellada agregar el morron, la cebolla, el laurel y el ajo. Sal
y
pimienta y cuando esten dorados agregarle el litro de cerveza.
Cocinar a fuego medio por 30 minutos y luego llevarlo al horno a 350
grados durante 30 minutos mas, mojandolo periodicamente hasta que
tome
un color bien dorado. Esto se puede acompañar con un pure de papa
con
manteca o papas al natural con ajo y perejil y aceite de oliva.
```

```
Enviado por walter gonzalez (yauguru@worldnet.att.net)
```

Receta anterior: **PIE DE LIMON (VERDADERO!!!)**
Próxima Receta: **PIERNA DE CORDERO PATAGONICO CON MARMELADA DE CEBOLLAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIERNA DE CORDERO PATAGONICO CON MARMELADA DE CEBOLLAS

```
PIERNA DE CORDERO PATAGONICO CON MARMELADA DE CEBOLLAS

Ingredientes:
Una pierna de cordero patagonico
2,500 kilos de cebollas
Sal pimienta a gusto.

Preparado:
  Retirar la cadera y el garron,
Sellar la pierna
Colocar en 2,5 kilos de cebollas cortadas finas
Debera tener cuidado que no se pegue, usara para ello chorritos de
agua, la cebolla se tornara de color oscuro, formando practicamente,
una mermelada y con su consistencia, acompañala con pure de papas,
el
tiempo de coccion se de aprox 2 horas o más, use una cacerola de
alumio, dado que en la misma no se pega, salpimentar

Enviado por Felix Tiedemann (tiedemann@sinectis.com.ar)
```

Receta anterior: **PIERNA DE CORDERO A LA CERVEZA**
Próxima Receta: **PIMIENTOS AL AJILLO**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIMIENTOS AL AJILLO

```
PIMIENTOS AL AJILLO

Ingredientes:
 Pimientos rojos calahorra 4
dientes de ajo pelados y fileteados  6
hojas de laurel 2
ramita de tomillo fresco
aceite de oliva c/n
vinagre de vino c/n
pimienta en granos 6
sal

Preparado:
asar y pelar los morrones -retirar las semillas-cortar en gajos-
verter aceite de oliva en una sarten, agregar las hojas de laurel y
los ajos fileteados, dorar apenas- cuidando que no se quemen-agregar
los morrones, y cocinar unos minuros-agregar el vinagre la sal y las
ramitas de tomillo, cocinar semitapados unos minutos y luego
destapar
- retirar del fuego, enfriar -colocar en un frasco y cubrir con
aceite, guardar en la heladera -consumir dentro de los 10 dias- como
acompañamientos de carnes son exquisitos

Enviado por Ana Arosteguy (anacarotomati@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **PIERNA DE CORDERO PATAGONICO CON MARMELADA DE CEBOLLAS**

Próxima Receta: **PIMIENTOS ASADOS AL HUEVO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIMIENTOS ASADOS AL HUEVO

```
PIMIENTOS ASADOS AL HUEVO

Ingredientes:
 Un Pimiento verde, un huevo, aceite y sal fina

Preparado:
Cortar la parte superior del pimiento con un cuchillo, retirando las
semillas interiores, que quede vacío, luego de esto por el hueco se
coloca una cucharadita de aceite, sal fina a gusto y el contenido de
un huevo. Parar el pimiento en la parrilla al lado del asado sin
volcar su contenido, una vez que el huevo este cocido listo para
degustar.

Enviado por Guillermo Moreau (guillermo_moreau@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PIMIENTOS AL AJILLO**
Próxima Receta: **PIMIENTOS ESPECIALES PARA ACOMPAÑAR ASADOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

PIMIENTOS ESPECIALES PARA ACOMPAÑAR ASADOS

PIMIENTOS ESPECIALES PARA ACOMPAÑAR ASADOS

Ingredientes:
pimientos - uno por persona
queso rallado - cantidad necesaria
huevos - uno por pimiento

Preparado:
Se corta la punta del pimiento de manera que quede una "tapita" y se vacia de semillas y nerva duras. Se coloca queso rallado hasta aproximadamente 1/4 de pimiento, sobre eso se agrega un huevo crudo y luego se completa hasta arriba con queso rallado. Se le coloca la "tapita" y se ponen paraditos en un rincon de la parrilla al mismo tiempo que la carne. OJO! ponerle muy pocas brasas, de manera tal que no se quemen, la habilidad esta en que esten al mismo tiempo que la carne. BUEN PROVECHO !!! enviado por Alberto Federico Alonso Santa Fe,Argentina - afalonso@arnet.com.ar

Enviado por Alberto Federico Alonso - Santa Fe - Argentina
(afalonso@arnet.com.ar)

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PINCHITOS MORUNOS

PINCHITOS MORUNOS

Ingredientes:
 Para cuatro personas

-1 Kilo de ternera (Babilla)
-1 Cebolla mediana
-1/2 Manojo de Perejil
-1/4 Manojo de Culantro
-2 cucharadas soperas de especies Morunas (las puedes mandar pedir a "Kif-Kif" Melilla(España)
-1/4 litro de aceite girasol
- sal al gusto.

Preparado:

Trocear la carne en dados pequeños. Picar la cebolla, culantro y perejil muy fino. Poner todo en un bol y mezclar con el resto de ingredientes. Dejar adobar de 24 a 48 h.

Pinchar los dados en los alambres de brochetas (Pincho).

Encender la barbacoa (anafre) dejando el carbon a punto de rescoldo.

Sacar los "pinchos" a gusto del consumidor.

Imprescindible acompañar con cerveza (birra) muy fria.

Enviado por El Morito Quito ()

Receta anterior: **PIMIENTOS ESPECIALES PARA ACOMPAÑAR ASADOS**
Próxima Receta: **PIONONO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIONONO

```
PIONONO

Ingredientes:
 3 claras
3 yemas
3 cucharadas de harina
1 cucharada de fermento
1 cucharadita de miel
1 1/2 cucharada de azucar

Preparado:
  batir las claras a nieve,agregar una pizca de sal y colcocar en el
freezer mientras sigue con la preparacion.A parte batirlas yemas
hasta
que esten cremosas,agregar el azucar,la harina,la miel,el fermento y
las claras que estaban en el freezer.Colocar la prepararancion en
una
horma rectangular grande enmantecada y enharinada.dejar en el horno
aproximadaemnte 10 minutos. Espero que disfruten de esta receta.

Enviado por AnaLidia Lopez (Piui2000@aol.com)
```

Receta anterior: **PINCHITOS MORUNOS**
Próxima Receta: **PIONONO (MASA BASICA)**
[Volver al índice de Recetas]

PIONONO (MASA BASICA)

```
PIONONO (MASA BASICA)

Ingredientes:
5 yemas

5 claras batidas a nieve

1 cucharada al ras de harina

1 cucharada de azucar

Preparado:
  Batir las yemas con el azucar hasta que esten casi blancas,agregar
harina y las claras revolviendo suavemente. Volcar la preparacion
sobre una placa de horno previamente forrada con papel aluminio
enmantecado y enharinado. Cocinar en horno fuerte durante 8
minutos,reti- rar y desmoldar con mucho cuidado sobre una ser-
villeta
humeda... Una vez hecho lo rellenas como te guste,si tenes la suerte
de conseguir dulce de leche "de verdad" UUUUMMMHHHH,no quiero ima-
ginar!!!! y si no animate con el casero...

Enviado por Monica Posadas (eseoane@concentric.net)
```

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

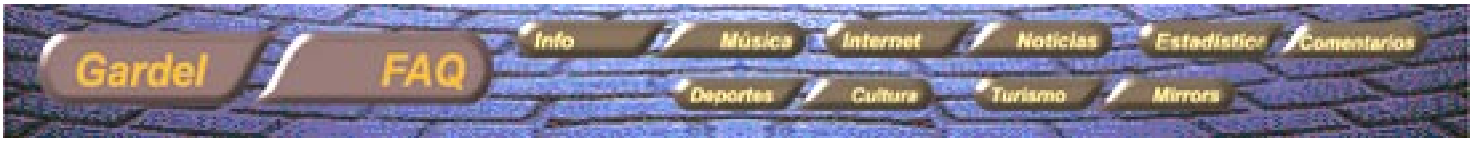
PIONONO VIENES

```
PPIONONO VIENES
80g de azucar
4 huevos
ralladura de 1 limon
1 pizca de sal
1/2 cucharadita de polvo para hornear
2 cucharadas de azucar
100g de harina
40g de manteca
Batir azucar, yemas y ralladura hasta que la masa se aclare
Batir a punto nieve claras, sal y polvo para hornear
agregar las 2 cucharadas de azucar y batir un poco mas
Agregar a la masa, alternadamente, la harina y la clara
Derretir la manteca, dejarla enfriar, y agregarla a la masa
Extender la masa sobre una asadera cubierta con papel de hornear
Hornear en horno precalentado a 240 grados centigrados durante 6
min
Deslizar el pionono sobre la mesada, taparlo con la asadera caliente
invertida (de esta manera no se escapa el vapor, el pionono se
mantiene blando y facil de arrollar), y dejar enfriar
```


```
+-------------------------------------------------------+
| Dr. Luis Mandel    Reply-to: mandel@fast.de   |
| FAST e.V       http://www.fast.de/~mandel/  |
+-------------------------------------------------------+
```

Receta anterior: **PIONONO (MASA BASICA)**

Próxima Receta: **PIROTINES**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIROTINES

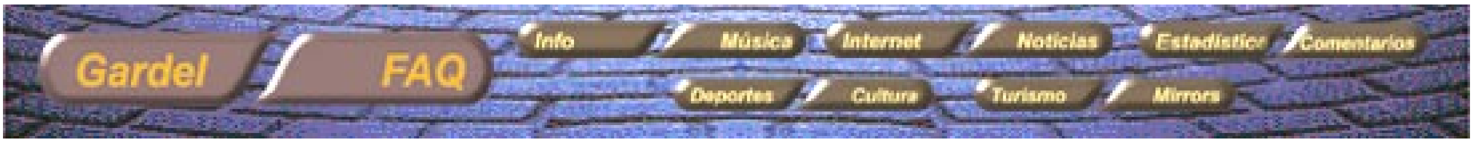
```
PIROTINES

Ingredientes:
 300g de manteca
600g de azucar
6 huevos
780g de harina
1 1/2 litro de leche

Preparado:
  Primero mezclar la manteca con el azucar. Luego, agregar los
huevos y batir. Por ultimo agragar de a poco la leche y la harina.
Colocar esta preparacion en moldecitos para pirotines (no llenar los
moldes porque la masa se eleva)y poner en horno moderado durante
aproximadamente 20 minutos.

Enviado por Anabel Negrete (negreteo)
```

Receta anterior: **PIONONO VIENES**
Próxima Receta: **PISCO SOUR PERUANO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PISCO SOUR PERUANO

PISCO SOUR PERUANO

Ingredientes:
1/2 taza de jugo de limon (de preferencia limon de Pica)
1/2 taza de azucar
1 taza de pisco
1 clara de huevo
Angostura

Preparado:
Disolver previamente el azúcar blanca en el Pisco y cuando esté totalmente disuelta agregarle el jugo de limón pica. Colocar la mezcla en el vaso de la licuadora hasta que llegue a mitad. Agregar una clara de huevo. Luego agregarle hielo hasta que llegue a las ¾ partes del nivel del vaso. Licuar hasta que se disuelva el hielo.

Presentación:

Servir en copa coctelera.

Algunas variaciones de la receta original se presentan añadiendo una gota de Amargo de Angostura en cada copa y rociando con canela.

Enviado por Giler Donayre Kuan (grdk@peru.com)

Receta anterior: **PIROTINES**
Próxima Receta: **PISCO SOUR PERUANO/CHILENO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

PISCO SOUR PERUANO/CHILENO

PISCO SOUR PERUANO/CHILENO

Ingredientes:
 1 Vaso Jugo de Limsn de Pica
2 Vasos de Pisco 350
1 Vaso de Hielo
1 Clara de Huevo
3 Cucharadas Azucar
3 Gotas Angstura

Preparado:
  Mezclar jugo, Pisco, hielo, clara y azucar en una batidora y
servir
  en copa ancha, colocando gotas de Angostura sobre la espuma.

Enviado por Carlos Freese (carlos.freese@outokumpu.com)

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PISTO ESPAÑOL-ANDALUZ

```
PISTO ESPAÑOL-ANDALUZ

Ingredientes:
 Esta comida es tan típica como el gazpacho o cualquier otra.

2 Berenjenas grandes
1 cebolla grande
1 pimienti (aji) verde
1 Lata de Tomate triturado o pure
1 Zanahoria grande
1 diente de ajo
1 poco vino blanco
Aceite de oliva, sal,pimienta y musho amor

Opcional huevos (ya os contaré ...)

Preparado:
  Es mu facil ... se cortan las cebolla pequeña al igual que el aji,
 la zanahoria y las berenjenas (cortada en cubito) Poneis el aceite
de
oliva en una olla y cuando este caliente se ponen las verduras,
primero la cebolla (hasta que este tierna), luego el pimiento, el
ajo
y la zanahoria. Cuando esta última este casi tierna se pone las
berenjena y el vino. Todo a fuego medio. A los 10 minutos poneis el
tomate y a los 15 minutos ya está este plato. No debe quedar
liquido.

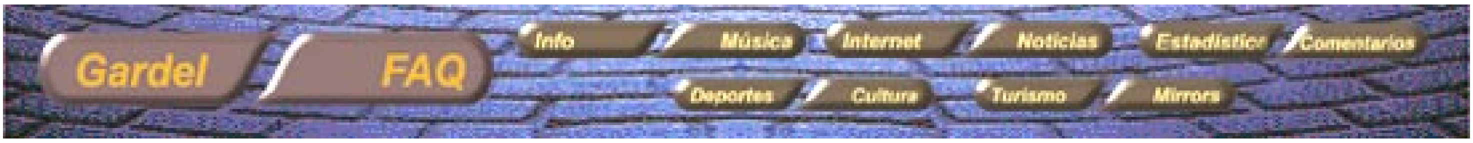
Para ser mas completo, se pueden freir un par de huevos y ponerlos
sobre el pisto. (en cada plato no!).
```

Y porsupuesto too regao con una cervecita y si es Cruzcampo mejó.

y olé

Enviado por Magdalena Angulo Navarro (malena22@yahoo.com)

Receta anterior: **PISCO SOUR PERUANO/CHILENO**
Próxima Receta: **PIZZA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA

```
Yo hago pizza todos los viernes y tengo una clientela que se reune
a comerlas.
Uso 4 tazas de harina, 1.4 T, de agua, una cuchara de levadura y
sal a gusto.(
una media de las de te). Amaso un poco. Dejo levantar (leudar)dos
veces amazando
un poco cada vez.
A veces le pongo una cucharada grande de polenta a la harina. La
hace cxrocante.
Es un truco que si te gusta, apreciaras.
```

Receta anterior: **PISTO ESPAÑOL-ANDALUZ**
Próxima Receta: **PIZZA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PIZZA

Y aqui va la receta para pizza(s)... ojo ! es media masa y bien esponjosa como a mi me gusta !

Ingredientes:

50 gr de levadura de cerveza fresca
800 gr de harina comun (sin leudantes !!)
1 cucharadita de azucar
1 cuchara de sal fina (de postre)
1/2 tacita de cafe de aceite
1/2 vaso de leche tibia
agua tibia - cantidad necesaria
margarina - cantidad necesaria

Procedimiento:

Mezclar la levadura de cerveza con la cucharadita de azucar y un poquito de agua tibia en un bol. Dejar hasta que este bien espumosa. Poner en un bol bien grande o cacerola la harina mezclada con la sal,
agregarle la levadura, el aceite y la leche. Mezclar e ir agregando de a poco el agua tibia hasta que la consistencia quede como cuando uno pisa un chicle masticado en la calle (te das una idea, no ? :):) Lease, metiendo la mano en el pegote y alzandola debe quedar como hilada entre el bol y los dedos (si no se hila es que al pegote le falta un poco de agua, si se desliza demasiado es que le sobra y se arregla agregando un poco de harina). Una vez conseguido el punto justo, tapar con un nylon o bolsa flojos y poner a levar en un lugar tibio (por ejemplo, encima de la cocina y ya prendes el horno bajito para calentarlo para cocinar las pizzas). Mientras leva al doble

del
volumen, ir enmantecando (o enmargarinando :) las pizzeras; salen 4
(cuatro) pizzas medianas de buena familia. Si el menjunje ya levo,
mezclarlo, humedecerse la mano con agua, tomar un poco del emplasto
y
ponerlo en la pizzera, distribuirlo en forma uniforme (el poco es
mas
o menos la mano llena). Hacer asi con todas las pizzeras. Ponerlas
a
levar una vez mas (ufa!). Cuando esten bien infladas y la superficie
este como seca (no pegajosa ni brillante como si tuviera humedad)
estan listas para meterlas al horno. Hornearlas con fuego mediano-
fuerte
hasta que esten ligeramente doradas por abajo. A medida que las
sacas
del horno ponerles encima la salsa. Asi quedan listas para mandarlas
al freezer o la heladera o agregandoles mozzarella, anchoas, etc,
etc.
y poniendolas nuevamente al horno, ready para mandarlas al
buche!!! :):):)

Receta anterior: **PIZZA**
Próxima Receta: **PIZZA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA

```
pizza(s)... ojo ! es media masa y bien
esponjosa como a mi me gusta !

Ingredientes:

50 gr de levadura de cerveza fresca
800 gr de harina comun (sin leudantes !! )
1 cucharadita de azucar
1 cuchara de sal fina (de postre )
1/2 tacita de cafe de aceite
1/2 vaso de leche tibia
agua tibia - cantidad necesaria
margarina - cantidad necesaria

Procedimiento:

Mezclar la levadura de cerveza con la cucharadita de azucar y un
poquito de agua tibia en un bol. Dejar hasta que este bien espumosa.
Poner en un bol bien grande o cacerola la harina mezclada con la
sal,
agregarle la levadura, el aceite y la leche. Mezclar e ir agregando
de a poco el agua tibia hasta que la consistencia quede como cuando
uno pisa un chicle masticado en la calle (te das una idea, no ? :):)
Lease, metiendo la mano en el pegote y alzandola debe quedar como
hilada entre el bol y los dedos (si no se hila es que al pegote le
falta un poco de agua, si se desliza demasiado es que le sobra y se
arregla agregando un poco de harina ). Una vez conseguido el punto
justo, tapar con un nylon o bolsa flojos y poner a levar en un lugar
tibio (por ejemplo, encima de la cocina y ya prendes el horno bajito
para calentarlo para cocinar las pizzas ). Mientras leva al doble
```

del
volumen, ir enmantecando (o enmargarinando :) las pizzeras; salen 4
(cuatro) pizzas medianas de buena familia. Si el menjunje ya levo,
mezclarlo, humedecerse la mano con agua, tomar un poco del emplasto y
ponerlo en la pizzera, distribuirlo en forma uniforme (el poco es mas
o menos la mano llena). Hacer asi con todas las pizzeras. Ponerlas a
levar una vez mas (ufa!). Cuando esten bien infladas y la superficie
este como seca (no pegajosa ni brillante como si tuviera humedad)
estan listas para meterlas al horno. Hornearlas con fuego mediano-fuerte
hasta que esten ligeramente doradas por abajo. A medida que las sacas
del horno ponerles encima la salsa. Asi quedan listas para mandarlas
al freezer o la heladera o agregandoles mozzarella, anchoas, etc, etc.
y poniendolas nuevamente al horno, ready para mandarlas al
buche!!! :):):)

Receta anterior: **PIZZA**
Próxima Receta: **PIZZA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

PIZZA

```
Aqui te paso una receta muy facil que me dio grandes
satisfacciones,
me la paso un maestro pizzero de BA (de Banchero 11, el creador de
la fugazzeta!!).

Masa:disolver 50 g de levadura fresca (si no conseguis, podes usar
3
paquetitos de levadura deshidratada de 7 g c/u, funciona),en agua
tibia con 1 cucharada de azucar y 2 soperas de aceite en un tazon.
Revolver y esperar 10-15 minutos. Presta atencion ya que cuando
empieza a fermentar, el fluido puede desbordar. Agregar el fluido
a 3/4 kg de harina comun, agregar sal a gusto y Amazar.Disponer la
masa asi preparada en un recipiente adecuado (pizera) y dejar
elevar
en horno no muy fuerte, y preferentemente abierto, hasta que adopte
la h y consistencia adecuada. El resultado sera una masa tipo a la
piedra, no muy dura, te diria casi perfecta, pero lleva algunos
experimentos previos hasta que le agarres la mano para que este
justa. Vale la pena tratar!!.
Un abrazo y mucha suerte, conta tus resultados si probas este
sistema.
```

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA

```
Masa basica para pizza

2 cucharaditas y media de levadura seca
1/2 taza de agua tibia
1 taza y media de harina comun
1 cucharada de aceite de oliva extra virgin
1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de azucar

en un bol de madera grande poner agua tibia, azucar y disolver la
levadura.
se deja unos minutos hasta que haga burbujitas
se aniade la sal, aceite, se mezcla para disolver la sal
se agrega la harina y se mezcla bien - si es necesario se agrega
mas
hasta que la masa se pueda manejar con las manos
se la amasa un poquito hasta que sea suave y elastica
se la pone en un bol limpio en el que se pone previamente un
poquito de
aceite de oliva - se da vueltas el bollo de masa para que quede
enaceitado ligeramente
se lo deja en el bol cubierto con un repasador dentro de horno
previamente entibiado a 150 grados. Despues que llega a esa
temperatura
se lo apaga y se pone el bol con la masa
se deja descansar hasta que se levanta - 30 minutos o mas
luego se hunde la masa levantada, se la estira y se la poneen el
molde
sale una pizza finita de unas 14 o 15 pulgadas de circunferencia
se calienta el horno a 500 grados -
```

se pone la pizza en el molde estirandola con las manos para hacer
un
borde
ponele lo que se te antoje por arriba se la coloca en la posicion
mas
baja del horno esta lista en 10 - 15 minutos

Receta anterior: **PIZZA**
Próxima Receta: **PIZZA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PIZZA

```
50 grms de levadura por kilo de Haina comun. Salen cuatro
No se como viene la levadura donde estas, pero si no es en cubos
tiene
que ser deshidratada.

De esta ultima la relacion es 1 sobecito de levadura y trs tasas de
harina.

Disolves la lev. en agua tibia (1/4 de vaso) con una pizca de
azucar.Bien disuelta. Deja reposar, tiene que levar 15 o 20'.

En un recipiente pones la cantidad de harina recomendada (por mi),
sal a
gusto y una cucharada de aceite.

Le agregas la levadura, que ha levado.
Revolves con una cuchara, y le vas agregando agua tibia (la
compania no
se hace responsable por el resultado con la utilizacion de agua
fria).

Ahora dos camino. Si te queres ensuciar las manos agrega agua hasta
que
la masa este blanda con superficie bien humeda y pegajosa. Hace un
ruido
cono cuando se cmome con la boca abierta, al despegar la mano de la
masa.

Entonces ahi empezar a amasar y agregar harina hata que la
superficie no
```

```
se tepega en las manos. La masa tiene que estar mas bien blanda.
Hace
bollos, cuatro si usaste un kilo de harina, dos de la otra forma.
Deja reposar cerca del horno que lo vas a prender. Necesitan
calidez.

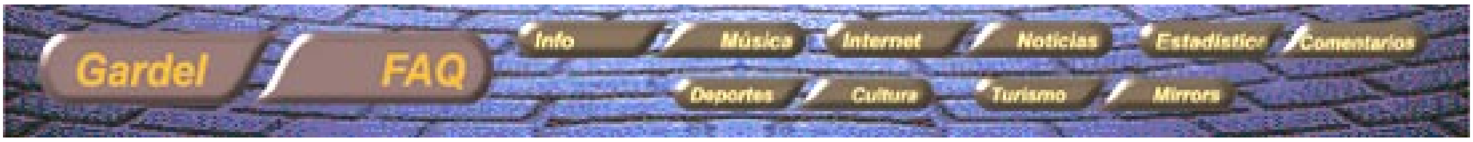
Si no te queres unsuciar las manos, segui agregando agua hasta que
este,
para la abuela chirle (que mierda es la consistencia chirle) para
mi
gomosa, blanca y brillante. Tapa con repasador la olla, loss bollos
tambien, ponela cerca del horno (no arriba porque se empieza ca
cocinar
el la parte de abajo). Vas a ver que empiezan a hacerse burbujitas.
Esta
levando. Tiene que alcanzar algo asi como el doble del volumen
original.
Temperatura de horneado 350. Pones aceite en la pizzare y con papel
de
cocina lo desparramas homogeneamente, sacando el exceso. El tiempo
de
horno varia segun el funcionamiento del mismo (buena gambeta, por
que en
realidad se que esta hecha porque si no mas).

La segunda forma de masa sale mas humeda y pesada. Tambien mas
alta.
Sobretodo si el tomate se lo pones cruda.

Si te gusta la pizza baja y crocante por 20-25 mangos conceguis una
piedra.
Te la recomiendo salen barbaras, eso que a mi me gustan altas. Si y
rubias tambien. Y morochas de ojos verdes. No penses en las
morochas que
se te quema la masa.

Sacate el-la harina de las manos antes de meterte el dedo en la
nariz,
vas a ser culpable sin necesidaddel DNA.
```

Receta anterior: **PIZZA**
Próxima Receta: **PIZZA**
[Volver al índice de Recetas]



[Gardel]-[FAQ]-[Info]-[Música]-[Deportes]-[Cultura]-[Noticias]-[Internet]-[Turismo]-[Mirrors]-[Estadísticas]-[Comentarios]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA

```
Para 3 pizzas:

INGREDIENTES

500 gr. Harina
50 gr. de levadura de cerveza
1/2 cucharadita de sal
2 cucharadas-sopera de aceite

PREPARACION

Agregar agua hasta obtener consistencia blanda y SIN grumos.
Dejar reposar la masa a temperatura ambiente, cubriendola con un
pa#o
durante una hora, hasta que "eleve" (fermentar...)

Colocar el bollo sobre una pizzera aceitada y extender la masa con
la
yema de los dedos hasta el borde del molde.
Dejar reposar durante quince minutos.
Rociarlo con 4 cucharadas de tomate licuado y sazonado.
Cubrir con rodajas de tomate maduro.
Espolvorear com oregano, sal, aji molido (todo a gusto).
Hornear a temperatura maxima durante quince minutos.
Retirar del horno y agregar aceitunas, jamon, queso (en dados o
rallado)
y hornear durante 10 minutos a temperatura mediana.
.....

Por supuesto que estas son indicaciones basicas que admiten TODAS
```

```
las
desviaciones que la imaginacion pueda sugerir para cambiar los
gustos.
(Por eso estoy tan gordo...:)

Viva Pizza Hut.....!
```

Receta anterior: **PIZZA**
Próxima Receta: **PIZZA "TICA"**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA "TICA"

```
PIZZA "TICA"

Ingredientes:
 Para 4 personas
Relleno
1 berenjena
1 1/2 aji pimiento rojo
1 cebolla grande
Masa
Para realizar esta masa hay muchas maneras, secretos, para mi la
mano
es lo que vale. Yo la hago con los elementos necesarios, harina,
levadura, sal, aceite. La amaso y la dejo reposar cuando leuda la
vuelvo a amasar y asi una vez mas. Lo importante es dejarla reposar

Preparado:
  Sofreir cortaditos bien chiquitito la berenjena, la cebolla y el
ajipiemiento, sal a gusto Una vez esta bien sofrito, retirar del
fuego
y poner encima de la masa para pizza ya estirada y colocada sobre la
pizzera. Con el horno bien caliente, cocinar a temeperatura moderada

Enviado por roxana Jarovoy (roeja@yahoo.com)
```

Receta anterior: **PIZZA**
Próxima Receta: **PIZZA A LA NATIGAB**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA A LA NATIGAB

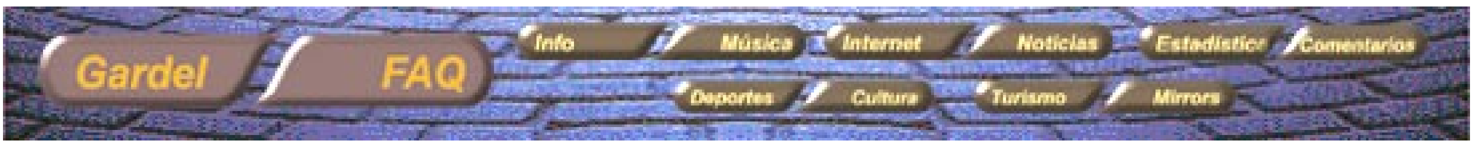
PIZZA A LA NATIGAB

Ingredientes:
1 kg de harina 0000
una levadura en sobre
un chorro de aceite
cantidad de agua caliente o fria necesaria
un poco de sal

Preparado:
ponemos en forma de corona la harina, luego le tiramos el sobre abierto como quieras en la corona le agregamos el chorro de aceite, la sal y por último el agua. Amasamos un poquin y luego mmMMMMMMMMM!!!!!!! que rico!! a comer. esta receta se la dedico a mis amigos y les pido que vengan mas seguido a visitarme....

Enviado por Natalia g (mariana@hispavista.com)

Receta anterior: **PIZZA "TICA"**
Próxima Receta: **PIZZA A LA NATIGAB**
[Volver al índice de Recetas]



[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA A LA NATIGAB

PIZZA A LA NATIGAB

Ingredientes:
1 kg de harina 0000
una levadura en sobre
un chorro de aceite
cantidad de agua caliente o fria necesaria
un poco de sal

Preparado:
ponemos en forma de corona la harina, luego le tiramos el sobre abierto como quieras en la corona le agregamos el chorro de aceite, la sal y por último el agua. Amasamos un poquin y luego mmMMMMMMMMM!!!!!!! que rico!! a comer. esta receta se la dedico a mis amigos y les pido que vengan mas seguido a visitarme....

Enviado por Natalia g (mariana@hispavista.com)

Receta anterior: **PIZZA A LA NATIGAB**
Próxima Receta: **PIZZA A LA PARRILLA**
[Volver al índice de Recetas]



Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA A LA PARRILLA

```
PIZZA A LA PARRILLA

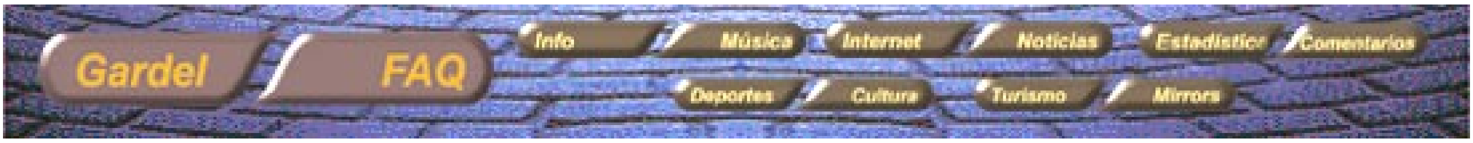
Ingredientes:
 MASA DE PIZZA.

Elegir alguna clasica de este server.

Preparado:
  Cuando empieces a leudar la mesa de la pizza empeza a prepar el
fuego en la parrilla como fueras a hacer un asado. la masa la podes
dejar envuelta en un repasador cerca del fuego. separa las brazas y
colocalas bajo ña parrilla para que se vaya calentando, agarra un
bollito de masa y estiralo dandole la forma de una pizza, con una
pizzera podes cortar la masa, pero a mi personalmente me gusta mas
que la forma no sea tan perfecta... parece mas artesanal. despues
de esto pinta la masa con un poco de tomate sobre uno de sus lados.
pone la masa del lado pintado sobre la parrilla caliente y al
momento
de hacerlo sacale un poco de brazas dejando una o dos en el medio y
haciendo como una corona al rededor. dejala no mas de cinco minutos
y dala vuelta despues de darla vuelta pone el tomate, y todo lo que
se te ocurra para hacer la pizza...y por ultimo el queso... si este
no se te derrite .. porque es malo, la parrilla es muy grande o
pierde mucho calor, podes tomar una pizzera o una asadera, la
colocas
dada vuelta sobre la pza y sobre esta tiras una o dos brazas
calientes, en un par de minutos se derritio todo... para disfrutar
con amigos cerveza y fernet con coca... buen provecho...

Enviado por Carlos (karlosel1@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PIZZA A LA NATIGAB**
Próxima Receta: **PIZZA AL CHOCOLATE (POSTRE)**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PIZZA AL CHOCOLATE (POSTRE)

```
PIZZA AL CHOCOLATE (POSTRE)

Ingredientes:
Masa de pizza (o bollos de buena calidad comprados)
Miel- Canela - chocolate de taza 3 barritas ó cobertura

Preparado:
Estirar la masa igual que para una pizza común, colocarla en la
pizzera o piedra como siempre.

Cuando creas que tenés que pintar la masa con tomate, recordá que
estas por el postre y pintala con miel. Sobre la miel espolvorea un
poquitito de canela y va un par de minutos al forno.Estira la miel
ya
caliente, con una cuchilla y en lugar de mozzarella, ponés el
chocolate rallado. Al horno de nuevo hasta que se "rerrita" el
choco.
Es el postre ideal para esos encuentros a pura pizza casera con
amigos. Última recomendación, no importa con que bajaste las pizzas
saladas (blanco, birra, moscato, o totin), Esta pizza-postre te
exige
un buen Oporto. Enjoy it.

Enviado por el @s@dor (hal425@yahoo.com)
```

Receta anterior: **PIZZA A LA PARRILLA**
Próxima Receta: **PIZZA DE ARROS A LO VICTOR HUGO**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

PIZZA DE ARROS A LO VICTOR HUGO

PIZZA DE ARROS A LO VICTOR HUGO

Ingredientes:
Arros 1 taza grande,
Huevos 1,
Harina 2 cucharadas,
queso rayado 3
cucharadas,
salza de tomate 1 taza,
queso cremoso 200g,
aceiutunas,
morrones,
jamon cocido.

Preparado:
Cocinar el arroz en abundante agua hirviendo con sal durante 12 a 15 minutos, escurrir y refrescar con agua fria, vatir un huevo con el queso rayado y la harina mezclar con el arroz y condimentar con sal y pimienta, aceitar ligeramente una pizera, acomodar la mezcla esparcirla bien con ayuda de una cuchara, cocinar en horno moderado 10 minutos, cubrir con salsa de tomate, espolvorear con oregano y distribuir encima el queso cremoso cortado, el jamon, el morron y las aceitunas.

Enviado por Maximiliano Gatti (maxileabeto@aol.com)

Receta anterior: **PIZZA AL CHOCOLATE (POSTRE)**
Próxima Receta: **PIZZA DE ATUN SOBERANO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PIZZA DE ATUN SOBERANO

```
Pizza de atzn Soberano

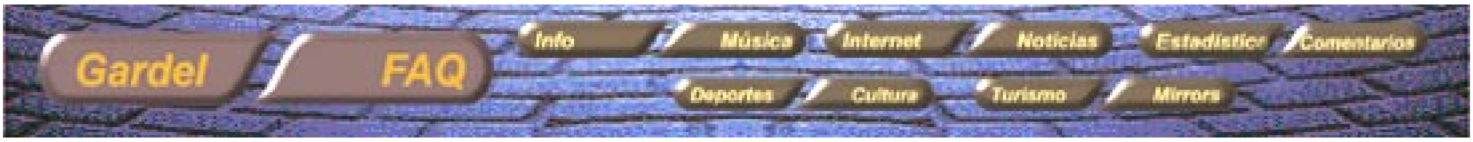
Ingredientes:   Masa para pizza (elijan la que mas les guste del
server)
1 lata de atzn desmenuzado (o entero y a hacerlo cachitos se ha
dicho)
1 tomate
2 huevos duros
# Aceitunas negras (a discresisn) sin carozo
1/4 kg. de Queso fresco, muzzarella o lo que consigan.
# Queso rallado (mal, a lo bestia)


Preparado: Colocar la masa en el molde enaceitado. O darle forma
sobre la pala si va directo a la piedra. Encima, colocar el atzn
desmenuzado, cubriendo la superficie. Arriba del atzn, distribuir
rodajas de tomate, rodajas de huevo duro, las aceitunas en trozos,
cubriendo con estos ingredientes el atzn. Sobre esto, colocar tiras
de queso fresco. Espolvorear abundantemente con queso rallado, que
si
Dios y el horno lo quieren, se gratinara, dandole un aspecto
apetitoso
al producto final. Horno que se lo lleva Dios, bien caliente. Media
hora, y estamos hechos. Acompañar con tinto, si es posible. Cantar
tarantella, cancion marinera o un tango no demasiado nostalgico.
Devorar.

Saludos.
Alvaro
```

Enviado por Alvaro Fernandez (alvferna@mail.retina.ar)

Receta anterior: **PIZZA DE ARROS A LO VICTOR HUGO**
Próxima Receta: **PIZZA DE BERENJENAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA DE BERENJENAS

```
PIZZA DE BERENJENAS

Ingredientes:
 Cuatro (4) Berenjenas grandes
Sal y pimienta
100 grs. de queso rallado
cuatro (4) huevos
un (1) pocillo de leche
Origano y aji molido

Preparado:
  Lavar las berenjenas, secarlas y pelarlas. Cortarlas en cubos
chicos, saltearlas en un poco de aceite, retirar y agregar el
queso.
Condimentar. Aceitar una pizzera. Batir los huevos con el pocillo de
leche. Agregar el origano y aji mo lido. Volcar sobre las berenjenas
ya acomodadas en la pizzera. Llevar a horno moderado durante 20
minutos paroximadamente.-

Enviado por ALEJANDRA MENENDEZ  (nasm90@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PIZZA DE ATUN SOBERANO**
Próxima Receta: **PIZZA DE CARNE**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA DE CARNE

```
PIZZA DE CARNE

Ingredientes:
Un kilo de carne molida.
1kg de zanahoria.
1 kg de cebolla.
condimentos,
5 huevos
2 dientes de ajo,
perejil picado.
sal a gusto.
pan rayado,
200grs de queso mantecoso

Preparado:
se coloca todo en un bols,los huevos.ajo, perejil,sal carne.cebolla
picadita, la zanahoria rallada. todo se revuelve. se le agrega un
poco de pan rayado para que tome un poco de consistencia. Luego se
coloca en una pizzera grande.al horno alto cuando,ya este listo la
preparacion . se le agrega el queso mantecoso. (tomate,huevos duros,
ectcc.) esta prepacion sirve para 2 pizzas.espero que les guste.

Enviado por oscar orlando otalora (otalorao@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **PIZZA DE BERENJENAS**
Próxima Receta: **PIZZA DE CEBOLLA DE VERDEO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA DE CEBOLLA DE VERDEO

```
PIZZA DE CEBOLLA DE VERDEO

Ingredientes:
50 grs. levadura de cerveza
1 kg. de harina
un chorrito de aceite
sal a gusto
agua cantidad necesaria

Preparado:
  Preparar la masa mezclando todos los ingredientes. Amazarla un
rato y dejarla leudar cubierta en un lugar calido. Moldearla a gusto
en una pizzera y precocinar. Poner arriba muzzarela rallada (o
quesito mantecoso que es mas liviano y economico...) y cebolla de
verdeo cortada en aritos (con la parte verde y todo...). Meterla un
ratito mas en el horno y... no lo vas a poder creer!!!

Enviado por Alejandra Ramos (murabito@fibertel.com.ar)
```

Receta anterior: **PIZZA DE CARNE**
Próxima Receta: **PIZZA DE PANCETA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel FAQ Info Música Internet Noticias Estadísticas Comentarios Deportes Cultura Turismo Mirrors

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA DE PANCETA

PIZZA DE PANCETA

Ingredientes:
 150 Gr de panceta ahumada
2 cebolla de verdeo
queso muzzarella(A GUSTO)
queso de rallar(A GUSTO)
25 gr de manteca

Preparado:
  se dora la panceta en una sarten con manteca se cubre la pizza con muzzarella luego se coloca la panceta dorada y la cebolla cortada en rodajas finas y se ralla queso sobre todos los ingredientes y despues
me cuentan OJO : la cebolla va cruda con tallo incluido

Enviado por hugo de trelew chubut (sebasll@infovia.com.ar)

Receta anterior: **PIZZA DE CEBOLLA DE VERDEO**
Próxima Receta: **PIZZA DULCE "TIA POCHI" TRASLASIERRA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA DULCE "TIA POCHI" TRASLASIERRA

```
PIZZA DULCE "TIA POCHI" TRASLASIERRA

Ingredientes:
 Para 4 pizzas-
 1 kg. harina 000
100 grs.levadura de cerveza
 1 cucharada de sal fina
 1 cucharada de azucar
750 cm3 de leche
 2 huevos
250 grs,de azucar para acaramelar

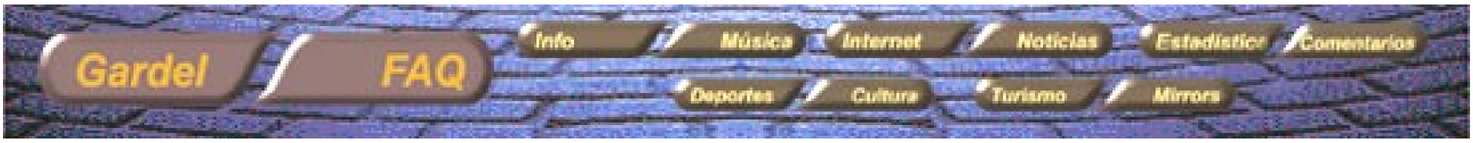
Preparado:
Preparar todo como para una masa de pizza ;primero se coloca la
leche
tibia o natural (ni fria ni caliente, porque se destruye la
levadura),
en un bols o jarra, agregar la sal,y una cucharada de azucar, la
levadura, y batir bien hasta que se disuelva totalmente la levadura,
luego poner la harina sobre la mesa, habrir un hueco en el
medio,donde agregaremos la solucion de leche con levadura etc.,
amasar
bien (unos 4 minutos), hacer bollos de unos 400grs y dejalos leudar
en
las pizeras una hora, luego estirar la masa, hacer sobre los
costados
de la pizera un borde como si fuera de tarta, marcar lon la punta de
los dedos toda la masa como si le quedaran pocitos, sin que se vea
el
fondo.- Preparar en un bols 2 huevos bien batidos, y agregarlos a la
```

maza por encima, que quede bien distribuido, rociar con 250 grs. de azucar, colocar a horno màximo y en 5 a 7 minutos,se verà dorado a gusto y se retira del horno deja enfriar y chau...comer con un buen mate dulce y bien largo.-!

...POCHI.....

Enviado por Hector Franchesco Rossi (h_f_rossi@hotmail.com)

Receta anterior: **PIZZA DE PANCETA**
Próxima Receta: **PIZZA FáCIL DE RENATA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA FáCIL DE RENATA

PIZZA FáCIL DE RENATA

Ingredientes:
 A tener a mano para la masa:
- Levadura seca (Fleischmann)
- Agua tibia
- Sal
- Azúcar
- Aceite

Preparado:
  Da para dos pizzas redondas medianas o una bastante grande.
Dejar la levadura (de la seca –esa que viene el polvo- 2 cucharaditas y media) leudar con media taza de agua (más caliente que fría) y con una cucharadita de azúcar aproximadamente 20 minutos. Poner en un bol dos tazas de harina, con una cucharada de sal y en el centro una cucharada de aceite (mejor si es de oliva). Cuando ya haya leudado la levadura mezclarla bien con la harina.

Ahora sí, paciencia por que hay que esperar un muy buen rato.
Esa mezcla va a crecer (se puede decir que casi el doble). Cuando esto pase tenés varias opciones:

. Si querés, con las manitos nomás lo estirás. Lo metés en el horno un rato (cinco minutos más o menos) y después le agregas un poco de salsa (o lo que quieras ponerle encima); al rato le ponés más salsa, y

después de unos minutitos le metés la muzzarella.

. Si estás más prolija, cortás la masa en dos y la estiras con un palote (con botella, palo de escoba: lo que tengas). Después hacés lo mismo que la estirada a mano con el tema de la salsa y la muzzarella. El tiempo en el horno en sí es muy relativo, depende del horno y de cómo te guste: más o menos quemadita.

Importante: respetar mucho los tiempos de la levadura, cualquier variación puede llegar a hacer muy pesada la pizza.

Enviado por Renata Caamaño (renachus@adinet.com.uy)

Receta anterior: **PIZZA DULCE "TIA POCHI" TRASLASIERRA**
Próxima Receta: **PIZZA INTEGRAL**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA INTEGRAL

```
PIZZA INTEGRAL

Ingredientes:
Harina 000        250 grs.
Salvado de Trigo     60 grs.
Aceite neutro      20 grs.
Sal Fina         10 grs.
Zanahoria rallada    1
Germen de trigo     10 grs.
Levadura         25 grs.
Leche tibia       120 cm3.
Cebolla cortada en aros 1
Ajo picado        2 dientes
Sal y Pimienta      a gusto
Perejil picado      20 grs.
Salsa de Tomate     c/n.
Queso Fresco       200 grs.

Preparado:
  Mezclar la harina, el salvado, el aceite la sal, la zanahoria y el
germen de trigo. Disolver la levadura en la leche tibia. Mezclar
ambas preparaciones, amasar y dejar leudar hasta que duplique su
volumen. Estirar, desgasificar y dejar leudar nuevamente 10 min.
volver a estirar y cubrir una pizzera de 28 a 30 cm., previamente
aceitada y acomodar sobre ella, la cebolla, el ajo y el perejil
picado. Cocinar en horno moderado(160 a 180 C) durante 15 min.
retirar, salsear y cubrir con el queso en fetas finas; volver al
horno
hasta que el queso se derrita
```

Enviado por Nicolas Bruera (nbr@terra.com)

Receta anterior: **PIZZA FáCIL DE RENATA**
Próxima Receta: **PIZZA ITALIANA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA ITALIANA

```
PIZZA ITALIANA

Ingredientes:
 (para 4 pizzas) MASA
1 k de harina
50 g de levadura
25 g de sal
SALSA
500 g de tomates(maduros)
4 dientes de ajo
sal pimienta oregano
cond.p/ pizza

Preparado:
masa:
colocar la harina en un recipiente con la sal, agregar la levadure
disuelta en agua tibia, y mezclar hasta formar una masa uniforme.

salsa:
rallar los tomates (cudos) agregarle los ajos y condimentar.
Horno medio 25 minutos

Enviado por silvana fernandez (silvanaCBA_@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PIZZA INTEGRAL**
Próxima Receta: **PIZZA LA MAS RICA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

PIZZA LA MAS RICA

```
PIZZA LA MAS RICA

Ingredientes:
 50 grs. de levadura
1 kg. de harina dos ceros(00)o tres ceros(ooo)
1/2 litro de agua tibia -NUNCA CALIENTE-
sal (a gusto)
aceite de oliva

Preparado:
  Pone los 50 grs. de levadura en un tazon con el agua (tibia)para
que se disuelva, si queres echale un poquito de azucar (una
cucharadita) para comprobar que la levadura este bien, vas a notar
que
empiaza a fermentar en el agua. En un recipiente grande y redondo
(bols)echa el agua con levadura, la sal, y de a poco la harina (el
kg.)mezcla bien hasta que casi no se te pegue la masa en los
dedos.Echate el aceite en las manos como si fuese champu y acaricia
la
masa (como a tu novia). Separa la masa en cuatro bollos, y dejalos
reposar al lado del fuego(donde calentas las ollas)sobre una tabla
de
madera y tapados con un trapo o repesador -minimo una hora- vas a
notar que la masa se duplica o triplica en volumen.

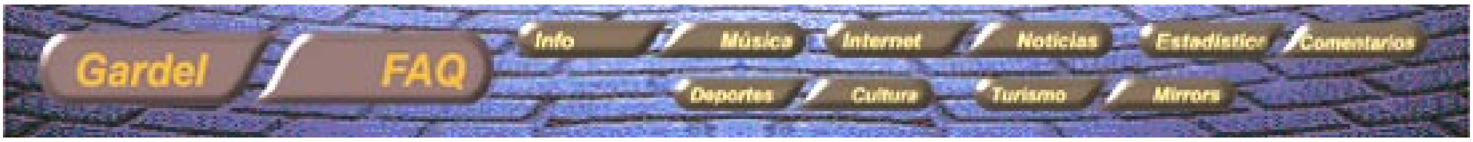
-LISTO-

Estira cada bollo en una pizzera untada con muy poquito aceite y
llevalas al horno (fuerte) cuando notes que la masa esta media
crocante, sacala del horno egregale tomate (poco solo para darle
```

color) 2 minutos en el horno, sacala de vuelta y agregale el queso (mucho). albhaca y a la mesa.

Enviado por nicolas zerillo (nicozerillo@hotmail.com)

Receta anterior: **PIZZA ITALIANA**
Próxima Receta: **PIZZA MARADONA (CON HISTORIA)**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA MARADONA (CON HISTORIA)

```
PIZZA MARADONA (CON HISTORIA)

Ingredientes:
un bollo de pizza, comun
250 gramos mozzarella(o el queso que tengas)
2 tomates cortados en rodajas
2 huevos duros picados
sal
una pizca de aji molido
aceite de oliva
unas hojitas de albahaca

Preparado:
  el bollo, se estira pero en forma de corazon, sobre una base para
pizza . pintar la masa con salsa de tomate, livianito colocar la
muzzarela picada y luego hornear durante 5 minutos. retirar del
horno y cubrir con los tomates cortados en rodajas y los huevos
duros
picados, condimentar con sal, el aji molido y aceite de oliva,
esparcir las hojas de albahaca cocinar 5 minutos mas a horno bien
caliente .

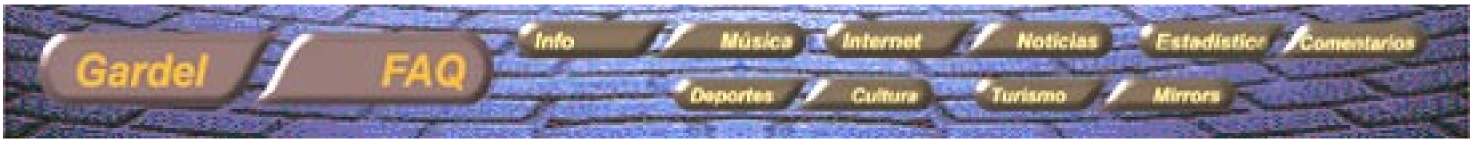
Para que caiga bien colocar un video de mexico '86 o el gol a brasil
de italia 90.

Esta pizza es creacion de Vitorio Migliore hincha fanatico del
Napoli
de Italia, que creo esta pizza en honor a todas las alegrias que le
dio el astro de futbol llevando a lo mas alto del futbol mundial a
su
```

club.

Enviado por diego andres (petermaster1@hotmail.com)

Receta anterior: **PIZZA LA MAS RICA**
Próxima Receta: **PIZZA MARCELA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA MARCELA

```
PIZZA MARCELA

Ingredientes:
 1 kg. de harina comzn (preferiblemente 0000 )
50 grs. de levadura fresca
1 cda. sopera de sal
1 pocillo de aceite

Para la salsa:
pure de tomate
condimentos (oregano, aji molido, provenzal, sal)

Preparado:
  Colocar en un bol toda la harina mezclada con la sal y hacerle un
hueco en el centro. Aparte disolver la levadura en el agua tibia y
añadir el aceite. Verter en el hueco de la harina mezclando todo muy
bien. Cuando se logre una maza que no se pega en los dedos, dejar
descansar y leudar hasta que doble su tamaqo (aprox. 1 y = hora).
Hacer 4 o 5 bollos segzn la altura deseada y estirar en la pizzera.
Mezclar el pure de tomate con los condimentos y poner ensima de la
masa antes de dejar leudar un poco porque si no se baja. Luego
cocinar en horno bien caliente y cuando este un poco dorada en el
piso, colocarle la muzzarella. Luego a disfrutar!!!!

Enviado por marcela justel (yajulu@ciudad.com.ar)
```

Receta anterior: **PIZZA MARADONA (CON HISTORIA)**

Próxima Receta: **PIZZA MUY FÁCIL**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PIZZA MUY FÁCIL

```
PIZZA MUY FÁCIL

Ingredientes:
250 gr. de harina común 000
25 gr. de levadura fresca o 1/4 paquete de levadura en polvo.
1 cucharada sopera de aceite
1/2 cucharada de sal fina.
150 cm3 de agua tibia.(total)

Preparado:
MASA: Colocar la harina en la procesadora, luegola levadura disuelta
en 50 cc del agua, dejar reposar 20 minutos, en ambiente a 25
grados,
luego agregar los demás ingredientes menos el resto del agua, una
vez
integrados los ingredietes agregar el resto del agua,por la chimenea
de la procesadora.Cuando la masa este integrada y elástica, hacer un
bollo y dejar reposar, hasta duplicacar o casi (40 minutos).

Extender y hornear a horno medio 15 minutos.
Sacar la prepizza cuando arriba esté apenas dorada.

Colocar fetas finas de muzzarela y queso rochefort suficiente,
volver
al horno hasta que todo se derrita. Esta receta es para 1 1/2. si
son mas hacela respetando las proporciones.

Enviado por fernando rosa (betyfer@dcc.com.ar)
```

Receta anterior: **PIZZA MARCELA**
Próxima Receta: **PIZZA RAPIDA SIN LEVADURA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA RAPIDA SIN LEVADURA

```
PIZZA RAPIDA SIN LEVADURA

Ingredientes:
Para unas 3 pizzas usando moldes rectangulares como los que usas
para
galletitas...

Si tenes visitas inesperadas y no sabes que darles de comer,esta
receta es rapida,economica y muy rica...

Para la masa necesitas:
harina leudante 3 tazas,
un poco de sal.
agua (cantidad necesaria) y
aceite 3/4 de taza.

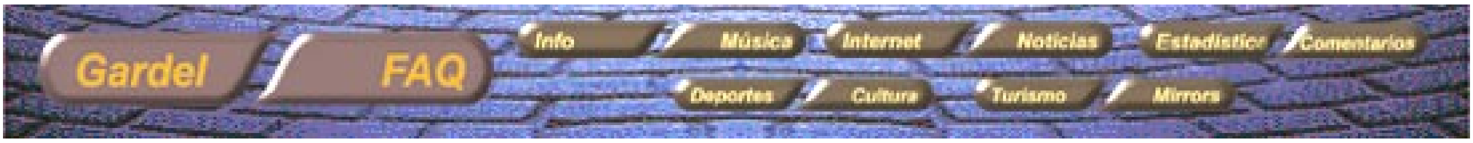
Para la salsa:
1 lata de tomates (en trocitos)
1 latita de tomate en salsa
2 dientes de ajo,
1 cebolla grande picada,
sal,
oregano y pimienta,
queso mozarela (a gusto).

Preparado:
Primero te lavas bien las manos,pones en un bowl la harina,sal,1/2
taza de aceite y agua..poco a poco hasta formar una masa chirle
(blanda
y pegajosa)la trabajas muy poco y haces un bollo..dividis la masa
```

en 3
partes (osea para los 3 moldes)...en cada molde pones un poquito de
aceite con la mano lo desparramas por todo el molde,le pones la
masa y
con las manos la vas estirando le vas agregando un poquito de aceite
para poderla estirar mas,hasta dejarla bien estirada osea bien
finita..una vez que tengas los tres moldes listos,prendes el horno a
temperatura moderada...mientras se calienta el horno..en otro bowl
pones los tomates en lata,la cebolla,el ajo bien picadito(el ajo le
da
un gusto especial)sal,pimienta y oregano,lo mesclas todo muy bien..
le
pones como unas 2 cdas de aceite...lo repartis a las 3 pizzas y ya
estan listas para el horno..cuando veas que la masa esta dorada le
agregas el queso y todo lo que te guste encima de la pizza...apenas
se
derrite el queso ya esta! lista para comer...les cuento que yo tardo
como unos 35 minutos en hacerlas...y mis visitas me piden mas y
mas...

Enviado por VILMA PERRIG (VILMAUSA2001@HOTMAIL.COM)

Receta anterior: **PIZZA MUY FÁCIL**
Próxima Receta: **PIZZA RELLENA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA RELLENA

```
PIZZA RELLENA

Ingredientes:
 1 prepizza
1 kg de zapallitos
sal, pimienta, en fin todos los condimentos
ajo y cebolla rehogada
morrsn picado en pequeqos cubos
queso (el que prefieras) en cubos
2 huevos
salsa de tomate
queso cremoso
origano molido


Preparado:
  Se frita la cebolla, el ajo, con los condimentos y tambien el
morrsn. Se agrega los zapallitos cortados en cubitos lo mas pequeqos
posible y dejar hervir hasta que quede como puri. Agregar los huevos
crudos y el queso en cubitos. Cortar la pre pizza por la mitad en
forma transversal y rellenar con los zapallitos. Tapar la pizza,
cubrir con la salsa y colocar el queso . Llevar a horno para
derretir
y espolvorear con origano. Buen Provecho!!!!


Enviado por Nancy Railm Wasiuk (Tachy@obernet.com.ar)
```

Receta anterior: **PIZZA RAPIDA SIN LEVADURA**
Próxima Receta: **PIZZA RELLENA CON CHAMPIGNONES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PIZZA RELLENA CON CHAMPIGNONES

```
PIZZA RELLENA CON CHAMPIGNONES

Ingredientes:
 Masa:350 gs. de harina leudante, agua natural(lo necesario)
Relleno:230 gs.(1 lata)de champignones escurridos,4 dientes de ajo,
2
cebollas medianas, un cubito de caldo de verdura, ají molido,
orégano,
sal, 350 gs. de queso cremoso,aceite.

Preparado:
  aceitar y enharinar una asadera de horno. En un bols, poner 200
  gs. de harina y agregar agua fria mientras se bate con la mano
  rapidamente hasta que quede una masa blanda, casi chirle. Extender
  sobre la asadera y agregar el PREPARADO DEL RELLENO: En una sarten
  con 5 cucharadas de aceite, se pone a reogar 1 sebolla, se agregan
  los hongos feteados, el ajo y los condimentos con el caldo
disuelto
  apenas en agua. Cocinar durante 25 minutos y volcar sobre la masa
  cruda; agregar el queso y cubrir la preparación con el resto de la
  harina disuelta con agua(masa bien chirle).Sobre todo, agregar la
  otra cebolla previamente reogada en aceite (con ají, orégano y
  sal)y llevaR AL HORNO MEDIANO durante 45 minutos. sacar y servir.
  ¡BUEN PROVECHO!

Enviado por PABLO USATINSKY (usatinsky_pablo@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PIZZA RELLENA**
Próxima Receta: **PIZZA RELLENA DE ESPINACAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PIZZA RELLENA DE ESPINACAS

```
PIZZA RELLENA DE ESPINACAS

Ingredientes:
 PARA LA MASA
3/4 KG DE HARINA LEUDANTE
1 CUCHARADA DE ACEITE
SAL A GUSTO - AGUA O SODA
SALSA DE TOMATE Y QUESO

PARA EL RELLENO
1 KG DE ESPINACAS HERVIDAS
3/4 KG. DE CEBOLLAS PICADAS
CONDIMENTOS
AJO,PEREJIL,OREGANO,COMINO,AJI MOLIDO,PIMIENTA Y SAL.

Preparado:
  SE MEZCLA LA HARINA CON EL AGUA,ACEITE Y SAL Y SE EFECTUA UNA MASA
  BIEN CHIRLE,SE VUELCA SOBRE UNA ASADERA LA MITAD DE LA MISMA Y SE
  AGREGA EL RELLENO DE ESPINACA, LUEGO SE AGREGA LA OTRA PARTE DE LA
  MASA Y SE COCINA A HORNO BIEN CALIENTE,POSTERIORMENTE SE AGREGA EL
  TOMATE,QUESO,ACEITUNAS.-

Enviado por ALBERTO CARLOS SEVES (sevesso@ciudad.com.ar)
```

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA SALE SEGURO

PIZZA SALE SEGURO

Ingredientes:
 1 kg de harina comun 0000
75 gr levadura (un paquetito y 1/2)
agua tibia (NO caliente)
sal gruesa

Preparado:
  Con el aguita y la sal haces una salmuera.
Pones la harina en un bol grande haces un huequito en el medio, le agregas la levadura tritutandola con tus manos, y vas haciendo la masa
con chorritos de salmuera.

IMPORTANTE ¿cuando dejás de echar agua? Cuando la masa deje de estar dura, se empiece a poner blanda pero no se pegue mucho a los dedos. Ojo no te pases con el líquido. En la mesada amasás como mínimo 10 minutos, si te quedó dura podes agregarle un poquitín de agua y seguir
amasando. Dejas la masa tapada (lejos de corrientes de aire frío)un rato para que eleve, y cuando está bien infladita la cortas (con la mano) en 4 y estiras los bollos sobre asaderas previamente aceitadas.
Las llevas al horno bien caliente y logras unas riquisimas prepizzas.
Quedan mas bien finitas pero muy aereadas. Arriba ponele tus salsa preferida y una buena muzza y llevalas de nuevo al horno para terminarlas de cocinar. Invitá amigos y esperá los aplausos.¡EXITO!

Enviado por Yanina Breitembruk (yaninabreitembruk@uol.com.ar)

Receta anterior: **PIZZA RELLENA DE ESPINACAS**
Próxima Receta: **PIZZA SIMPLE DE TOMATE Y QUESO.**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA SIMPLE DE TOMATE Y QUESO.

PIZZA SIMPLE DE TOMATE Y QUESO.

Ingredientes:
- 1 prepizza.
- 1 lata de tomates.
- 1/2 cebolla grande.
- 1 hoja de laurel.
- Sal.
- 1 cucharadita de azúcar.
- Vino.
- Orégano.
- Adobo para pizzas.
- 1/2 kg. de queso Port-Salut o fresco.
- Aceite.

Preparado:

Colocar la prepizza en un molde para pizza. Preparar la salsa. Picar la cebolla y colocarla en una cacerola con aceite (apenas que cubra el fondo). Cuando la cebolla esté transparente agregar el tomate previamente desmenuzado. Revolver. Agregar algo de sal. Luego adosar la hoja de laurel, el orégano, el adobo para pizzas y el azúcar, revolviendo cada vez. Finalmente agregar un chorrito de vino y revolver también. Dejar cocinar hasta que la preparación tome el gusto concentrado de la salsa. Retirar del fuego y verter sobre la prepizza. Sobre la salsa colocar el queso en fetas de forma tal de cubrir toda su superficie. Poner a cocinar en horno caliente hasta que el queso se encuentre totalmente derretido.

Nota: Se puede espolvorear la prepizza además con queso rallado

sobre
el queso fresco, queda muy rico.

Enviado por Gabriela González Bruno (sweetcandy@terra.com.ar)

Receta anterior: **PIZZA SALE SEGURO**
Próxima Receta: **PIZZA SUPER DE ATUN Y CEBOLLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PIZZA SUPER DE ATUN Y CEBOLLA

```
PIZZA SUPER DE ATUN Y CEBOLLA

Ingredientes:
 1-1/2 LATA DE ATUN EN ACEITE
2 CEBOLLAS MEDIANAS CORTADAS BIEN CHIQUITAS Y
  PASADAS POR AGUA CALIENTE
MUZZARELLA A GUSTO
SALSA PARA PIZZA
SI QUERES ACEITUNAS NEGRAS O QUESO
LA MASA A GUSTO TUYO

Preparado:
  LA COMI EN BRASIL ME PARECIO RIQUISIMA Y LA
ADAPTE UN POQUITO.
COLOCA LA SALSA EN LA MASA,PONELA AL HORNO MODERADO 10 MINUTOS,LUEGO
AGREGA LA MUZZARELLA HASTA QUE SE DERRITA POR ULTIMO ESCURRI EL ATUN
(PERO NO DEL TODO) Y MEZCLALO CON LA CEBOLLA,SALPIMENTA Y COLOCALO
SOBRE LA MUZZARELLA MAS O MENOS 15 MINUTOS DE HORNO (VOS TE VAS A
DAR
CUENTA CUANDO ESTE).

OPCIONALES : ACEITUNAS O QUESO PARMESANO ARRIBA ESPERO QUE LES GUSTE
CASI ME OLVIDO,UN POQUITO DE OREGANO ANTES DE SERVIR. PD: NO TE
CHUPES LOS DEDOS,LIMPIALOS CON LA SERVILLETA

Enviado por MARCELA LA PAMPA (mlt@uolmail.com)
```

Receta anterior: **PIZZA SIMPLE DE TOMATE Y QUESO.**
Próxima Receta: **PIZZA SUPERPODEROSA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

PIZZA SUPERPODEROSA

```
PIZZA SUPERPODEROSA

Ingredientes:
 masa de pizza (finita, como para hacer a la piedra)
queso mozzarella: todo el que te guste
salsa de tomates:para arriba de la pizza
queso cheddar: unos 100 grs.
jamón cocido: unos 150 grs
palmitos: una lata chica
salsa golf (mezcla de mayonesa y Ketchup): todo lo que quieras
Sal, pimienta y orégano.

Preparado:
  Colocás la masa de pizza en una pizzera y la cocinás en el horno
durante 10 mins, con el tomate encima, condimentado con orégano.
Luego, le agregas el queso mozzarella y la mandás 3 minutos más al
horno para que se derrita. Después, armás esta preparación: cortás
el queso cheddar, el jamón y los palmitos en pedazos de 1 cm X 1 cm
y
los mezclas con la salsa golf, agregás sal y pimienta. A la pizza le
agregás arriba la preparación anterior y la mandás 3 minutos más al
horno.

Observación: siempre fijate que cuando saques la primera vez
la pizza del horno, la masa esté cocinada.

Enviado por Inés (soypowergirl@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PIZZA SUPER DE ATUN Y CEBOLLA**
Próxima Receta: **PLATANOS CON CHANTILLI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PLATANOS CON CHANTILLI

PLATANOS CON CHANTILLI

Ingredientes:
porción para una persona
3 platanos
chantilli
granola
miel
chispas de chocolate
galletas maria.

Preparado:
se parten los platanos en rodajas en un resipiente se colocan unos pocos, se les agrega una capa de chantilli,miel y granola, otra capa de platanos y otra capa de chantilli, miel y granola; al final se decora con chispas de chocolate y una galleta maria.

Enviado por ELIDET M,ARTINEZ LA VALLE (hellenhoom@yahoo.com.mx)

Receta anterior: **PIZZA SUPERPODEROSA**
Próxima Receta: **POLENTA VERDE**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLENTA VERDE

```
POLENTA VERDE

Ingredientes:
 1 cajita de vitina de espinaca
1/2 litro de leche
1/2 litro de agua
1 caldo de verduras
sal a gusto
1 taza queso rallado

Preparado:
  poner en el fuego el agua con la leche,cuando comience a hervir
agregar la vitina y revolver hasta que este cocida,luego agregar el
caldo y la sal,revolver hasta que se disuelva el caldo.servir bien
caliente con un poco de queso rallado por encima.

Enviado por romina fernandez (www.f3c-srl@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **PLATANOS CON CHANTILLI**
Próxima Receta: **POLLITO CON MANZANAS Y PANCETA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

POLLITO CON MANZANAS Y PANCETA

```
POLLITO CON MANZANAS Y PANCETA

Ingredientes:
 4 pechugas de pollo (salpimentadas)
3 o 4 manzanas verdes
30 g de manteca
100 g de panceta cortada en fetas
Media taza de azucar negro
1 tacita de vino blanco

Preparado:
  Ubicar los ingredientes en una pirex para el horno de esta forma:
Las manzanas verdes cortadas en cuadraditos con la manteca, luego
las
pechugas de pollo y cubrir con las fetas de panceta. Agregar arriba
el azucar negro y meter al horno 20 minutos. Agregarle el vino por
arriba y cocinar otros 15 minutos. Riquiiiisimo !!!!

Enviado por Romina del Moral (romydelmoral@hotmail.com)
```

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLITO CON PAPAS Y OREGANO

POLLITO CON PAPAS Y OREGANO

Ingredientes:
1 POLLO
1 .1/2 DE PAPAS
OREGANO
SAL Y PIMIENTA

Preparado:
Es facilisimo, se troza el poll0 en prezas no muy grandes,se dora un poquito y se le agregan las papas cortadas un mitades si no son muy grandes se condimenta con el oregano,sal y casi antes de terminar la coccion se le agrega un poquito de pimienta no se olviden de echarle un poquito de agua a la olla o sarten donde lo cocinen siempre el fuego tiene que ser bajito .

bueno que lo disfruten en familia!!!!

Enviado por MONICA TRENTINI (monicatrentini@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **POLLITO CON MANZANAS Y PANCETA**
Próxima Receta: **POLLITO ENCHIPOTLADO**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLITO ENCHIPOTLADO

```
POLLITO ENCHIPOTLADO

Ingredientes para 6 personas

1k de pollo en trozito
chile chipotles
tomate
ajos pimienta
2 cebollas
aceite de oliva

Preparado:
En una sarten agregamos aceite al gusto y ponemos a freir el pollo,
cuando este ya se ha semicocido le agregamos una cebolla y media
partida en cuarterones, dejamos se sofria.

Mientras preparamos la salsa agregando el chile chipotle, con media
cebolla, ajos, sal, pimienta y el tomate, se bate a punto de pure y
se
le agrega a la olla del pollo, dejando un rato en la lumbre para que
se frite todo. se sirve para disfrutar picosito y caliente

Enviado por mariposa soñadora (mariposa@hotmail.com)
```

Receta anterior: **POLLITO CON PAPAS Y OREGANO**
Próxima Receta: **POLLO "JUAN MARTMN" ROQUEFORT**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO "JUAN MARTMN" ROQUEFORT

POLLO "JUAN MARTmN" ROQUEFORT

Ingredientes:

Aca les mando una receta facil de: Pollo "Juan Martmn" roquefort en honor a mi hermanito, al que le encanta ista receta.

Ingredientes:

* 1 Pollo
* Aceite
* 200g de Queso Roquefort
* Salsa Blanca
* Sal y pimienta

Preparado:

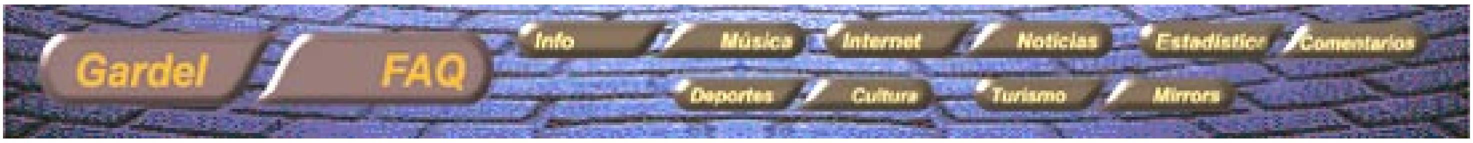
Se lava el pollo cuidadosamente y se corta en presas pequeñas. Se doran en el aceite o en el equivalente en manteca. Por otra parte se prepara la salsa blanca (descrita en una de las otras recetas que aparecen en iste sitio), teneiendo en cuenta de modificar la cantidad
de los ingredientes, dependiendo de la cantidad de salsa que se quiera
preparar. A ista salsa se le agrega el queso roquefort desmenuzado, hasta que funda. El pollo cocido se coloca en una fuente para horno y
se salsea por encima con la salsa de roquefort, se espolvorea con queso rallado si se va a gratinar en el horno, sino se lleva

directamente a la mesa.

Espero que les guste, cualquier comentario, dirigirlo a:
ferhrv@yahoo.com

Enviado por Fernando Opacak (ferhrv@yahoo.com)

Receta anterior: **POLLITO ENCHIPOTLADO**
Próxima Receta: **POLLO "LA GRAN QUIRELLI"**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO "LA GRAN QUIRELLI"

```
POLLO "LA GRAN QUIRELLI"

Ingredientes:
1 POLLO MEDIANO
2 CEBOLLAS
1/2 KG DE CREMA DE LECHE
250 GR DE MIEL
UN CALDO DE GALLINA
SAL Y PIMIENTA

Preparado:
Dorar el pollo con un poco de manteca
sacar y dorar las cebollas
pone el pollo y salpimentar
agregar una taza de caldo de gallina y el pote de miel.
con el mismo pote de miel agregar 2 potes de agua y dejar cocinar
hasta que la salsa quede marron tipo caramelo y añadir una buena
crema
de leche. servir bien caliente con papas noisette.

ESPECIAL PARA SUEGROS PRIMERIZOS.


Enviado por walter quirelli (wquirelli@millic.com.ar)
```

Receta anterior: **POLLO "JUAN MARTMN" ROQUEFORT**
Próxima Receta: **POLLO 'OMAR JOALS' A LA PARRILLA CON CERVEZA**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO 'OMAR JOALS' A LA PARRILLA CON CERVEZA

```
POLLO 'OMAR JOALS' A LA PARRILLA CON CERVEZA

Ingredientes:
1 pollo
1/2 litro cerveza
1/2 docena de naranjas
1 cucharada sopera sal fina
1 cucharada sopera de oregano bien molido
2 cucharada sopera de aceite oliva
1/2 cucharada sopera de aji molido
3 limones
tiempo 1 1/2 hs.



Preparado:
-)salpimentar el pollo

-) rociar con el jugo de los limones,dejarlo 1/2 hora en reposo.

-)en un recipiente metalico (jarro) colocar la
cervesa,naranja,sal,oregano,aceite y el aji, entibiarlo en la
hornalla.

-)en la parrilla con brasas moderadas colocar el pollo pincelado con
este preparado de cerveza.

-)en una punta de la parrilla poner el jarro para que siempre este
```

caliente pero no hirviendo.

-)pincelar la mayor cantidad veces entre vuelta y vuelta.

-)una ves asado el pollo, trozarlo y colocarlo en una fuente y rociarlo con un poco del jugo de cerveza preparado en caliente.

-)opcion : si se quiere a la preparacion del jugo de cerveza, se le ralla la cascara de una naranja, con esto se obtiene un mayor perfume.

Muy rico.

Enviado por OMAR ARNOLDO JOALS (ojoals@mendoza.gov.ar)

Receta anterior: **POLLO "LA GRAN QUIRELLI"**
Próxima Receta: **POLLO A LA "MARIANO"**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POLLO A LA "MARIANO"

```
POLLO A LA "MARIANO"

Ingredientes:
 4 Patas y muslos
5 dientes de ajo
2 cebollas
1 morron colorado
3 naranjas
1 cucharita de granos de mostaza o bien 1 de mostaza comun
1 pote de crema
1 vaso de vino blanco
un toque de pimenton y aji molido
cibullete( para decorar)
Sal y pimienta a gusto

Preparado:
  Primero doramos el pollo con un poquito de manteca. Una vez que lo
  tenemos bien doradito, retiramos el pollo y un poco de la grasa(
  para los gorditos la pueden dejar)y doramos el ajo, las cebollas y
  el morron (todo cortado en cubitos) con el pimenton. Luego
  incorporamos el pollo nuevamente. Agregamos la mostaza, el jugo de
  las naranjas y el vino. Esto lo dejamos a fuego moderado hasta que
  notemos que el pollo esta a punto. Por ultimo agregamos la crema y
  lo dejamos unos 5 minutos mas a fuego fuerte. Lo ponemos en una
  fuente, y por ultimo lo decoramos con un puñadito de cibullete
  picado bien fino y..... " a recibir los aplausos de nuestros
  agasajados!! Mac =)

Enviado por Mariano P. Anselmi (manselmi@impsat1.com.ar)
```

Receta anterior: **POLLO 'OMAR JOALS' A LA PARRILLA CON CERVEZA**
Próxima Receta: **POLLO A LA CACCIAVILLANI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

POLLO A LA CACCIAVILLANI

```
POLLO A LA CACCIAVILLANI

Ingredientes:
 Para cinco personas
1 pollo grande
1 Ks. cebollas
2 pimientos grandes
1 cabeza de ajo
2 latas pure de tomates o 1/2 kg. de tomates para salsa
1 litro de vino blanco
sal. pimienta, aji molido, laurel
1/2 taza de aceite de oliva

Preparado:
  1 )trozar el pollo
2 ) salpimentarlo y dorarlo en una olla grande
3 ) una vez dorado retirarlo y en la misma olla saltar las cebollas
cortadas juliana
4 ) Agregar nuevamente el pollo
5 ) condimentar
6) agregar los tomates y los pimientos cortados juliana
7 ) agregar el litro de vino
8 ) COCINAR A FUEGO LENTO 40 MM
9 ) Servir acompaqodo de papas fritas regillas
10) Te consabrasssss

Enviado por Rafael Caccia (caccia@powernet.com.ar)
```

Receta anterior: **POLLO A LA "MARIANO"**
Próxima Receta: **POLLO A LA CALABRESA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

POLLO A LA CALABRESA

```
Ingredientes:
 1 Pollo
1 Taza de Vino Blanco
250 gr. Crema de Leche
1 Cucharadita de Maizena
2 cebollas
1/2 Morron
2 Dientes de Ajo
Aji Molido
Pimienta
Aceite
Sal

Preparado:
   Cortar en forma bien chiquita la Cebolla el Morron y el ajo y
saltear a fuego moderado.
Deshuesar el Pollo, dejarlo fino como un churrasco, en una sarten
con
un chorrito de aceite cocinar en Pollo hasta que este casi a punto
luego en la misma sarten agregarle una taza de vino blanco, dejar
que
se cocine unos 5 minutos mas con el vino que se va a ir evaporando
de
a poco, siempre con el fuego moderado, luego agregarle el pote de
crema de leche, dejar que se caliente y luego agregar la cebolla, el
morron, y el ajo saltedo en ese mometo tambien se le agrega dos
cucharaditas de aji molido, la pimienta y la sal.  La salsa va a
estar
muy liquida disolver en 1/4 de taza de agua una cucharada de
maizena y
```

agregacela revolver hasta que vean que la salsa toma una mayor consistencia. Concejos, por ser una receta Española este plato se caracteriza por ser una comida picante para eso se le debe agregar mas
Aji molido y Pimienta.

Enviado por Jorge Guido (jorge_7777@hotmail.com)

Receta anterior: **POLLO A LA CACCIAVILLANI**
Próxima Receta: **POLLO A LA COCACOLA PAN&MAR**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LA COCACOLA PAN&MAR

```
POLLO A LA COCACOLA PAN&MAR

Ingredientes:
 3 Ó 4 Pechugas de pollo.
1 bote de cocacola.
1 sopa de sobre de cebolla.
aceite y sal

Preparado:
  se lavan y cortan las pechugas a daditos y se les hecha sal. se
calienta un sarten con un poquito de aceite y cuando este caliente
se
hecha la pechuga hasta que se dore. por otra parte en una cazuela se
hecha 1 vaso y medio de cocacola y se lleva a ebullición, cuando se
rompe a hervir añadiremos la sopa de cebolla hasta que se espese;
cuando esté, añadimos los taquitos de pechuga y lo calentamos todo
junto. acompañar con crujientes patatas frita. y que
aproveche!

MAR&PAN.

Enviado por MAR MARTIN (marmartinprimo19@msn.com)
```

Receta anterior: **POLLO A LA CALABRESA**
Próxima Receta: **POLLO A LA CREMA**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LA CREMA

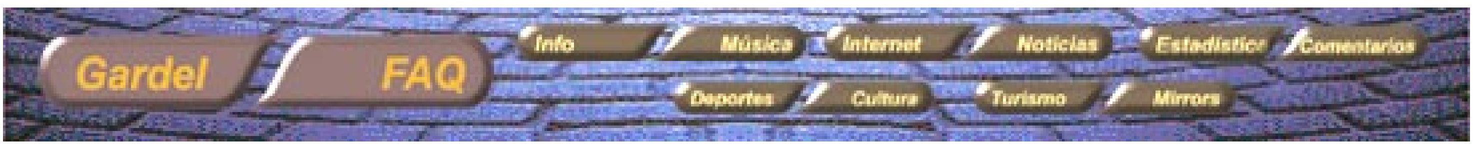
```
POLLO A LA CREMA

Ingredientes:   Un pollo trozado.
200 grs. de crema de leche.
2 cebollas
150 grs. de panceta ahumada
aceite
condimentos
Vino blanco.

Preparado:
Freir las cebollas, agregarle la panceta picada. Incorporar el pollo
trozado y cocinarlo tapado durante 30 minutos. Agregar la crema y
los
condimentos. Cocinar 15 minutos mas. Agregar un chorro de vino
blanco.

Enviado por Maria Lujan Luna (ambrosi@satlink.com)
```

Receta anterior: **POLLO A LA COCACOLA PAN&MAR**
Próxima Receta: **POLLO A LA CREMA CON CHAMPIQONES**
[Volver al índice de Recetas]



Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LA CREMA CON CHAMPIQONES

POLLO A LA CREMA CON CHAMPIQONES

2 CEBOLLAS

1 MORRON

2 LATAS DE CHAMPIQONES

4 PAPAS

1 POTE DE CREMA

CONDIMENTO A GUSTO

ESTA RECETA ES PARA 4 PERSONAS

CORTAR EN TROZO EL POLLO Y DORARLO, LUEGO SACAR EL POLLO DE LA OLLA Y
DEJARLO EN UN RECIPIENTE

LAVAR LA OLLA PARA SACARLE LA GRASA QUE QUEDA

AHORA AGREGARLE A LA OLLA LA CEBOLLA Y EL MORRON Y CUANDO ESTAN DORADOS
COLOCAR EL POLLO

CORTAR LAS PAPAS EN CUADRADITOS Y FREIRLAS

UNA VEZ FRITAS COLOCAR LAS PAPAS EN LA OLLA Y AGREGARLE EL POTE DE CREMA

Y LOS CHAMPIÑONES

PRUEBENLO QUE ES RIQUISIMO Y LUEGO MANDENME UN EMAIL PARA VER SI
LES
GUSTO

Receta anterior: **POLLO A LA CREMA**
Próxima Receta: **POLLO A LA CREMA DE CEBOLLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

POLLO A LA CREMA DE CEBOLLA

```
POLLO A LA CREMA DE CEBOLLA

Ingredientes:
 Para 3 personas.-
1Kg de Pollo trozado
1 vaso grande de vino blanco
2 vasos de agua
1 sobre de sopa crema de cebollas.-
pimienta y sal.-
Tiempo de preparacion 15 minutos

Preparado:
  Cortar el pollo en presas (salpimentado) y ubicarlas dentro de una
asadera para horno.Agregar el vaso de vino y los vasos de agua,
espolvorear de a poco la sopa crema de cebolla. Llevar a horno medio
1 hora aprox, tratar de rociar el pollo con el mismo liquido para
que
la sopa no se seque. Queda riquisimo...y nadie se aviva que lleva
SOPA!!!

Enviado por Irigaray Paula Valeria (psaidman@havanna.com.ar)
```

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LA CREMA SOBRE DISCO DE DANIEL

```
POLLO A LA CREMA SOBRE DISCO DE DANIEL

Ingredientes:
 1 Pollo trozado (sin los menudos).
1 lata de Ananá o Piña en almibar en trocitos pequeños
250 gramos de Champignones trozados
4 Cebollas en tiritas finas
1 Ají o Pimiento Rojo en tiras finas
500 c.c. de Crema de leche
Sal Pimienta

Preparado:
  Esta receta procede de Casbas en la Provincia de Buenos Aires,
  lugar de campo y hecha por un hombre de campo y se cocina sobre un
  disco de arado. Es para 4 personas (bien comidas) y si se quiere
  tomar un tinto; bien bebidas.

Se frien en aceite las piezas de pollo salpimentadas, junto a 4
dientes de ajo enteros y luego de dorarlas se retiran. Y en ese
mismo
aceite se frie la cebolla hasta dejarlas bien transparentes. Se
retiran las cebollas y se tira el aceite limpiando bien el disco. Se
coloca en el disco la crema de leche a fuego más que mínimo y se le
agrega el pollo. Luego se incorporan el ananá junto a su almibar y
el
pimiento morrón y el champignon en trozos. Se revuelve de vez en
cuando hasta lograr que la crema se espese. Este plato se sirve con
puré duquesa (con yema de huevo y queso rallado)o con otro
acompañamiento afín. Y si sale rico; inviten che...
```

Enviado por daniel salerno (dsalerno58@hotmail.com)

Receta anterior: **POLLO A LA CREMA DE CEBOLLA**
Próxima Receta: **POLLO A LA CUBANA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LA CUBANA

POLLO A LA CUBANA

Ingredientes:
 1 lata de anana cortada en cubos
1 cebolla mediana
1pimiento rojo
1cda de mostaza
1 ramita de canela
1vaso de vino blanco
1 copa de jugo de anana
1cda de vinagre
1/2 taza de leche mezcladas con dos cdas de maizena

Preparado:
  Primer paso, dorar el pollo[puede ser con hueso o sin]
luego freir la cebolla y el pimiento cortado en tiritas[o como mejor te guste]. Agregarleel pollo dorado,la cda de mostaza, la ramita de canela, el vaso de vino,el jugo de anana, el anana en dados, la cda de
vinagre una taza de salsa roja. Y por ultimo la media taza de leche con
la maizena. Revolver y tapar una vez cocido todo, se puede acompanar con
arroz blanco.

Enviado por carolina guede (caroingue@hotmail.com)

Receta anterior: **POLLO A LA CREMA SOBRE DISCO DE DANIEL**
Próxima Receta: **POLLO A LA DOCTA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LA DOCTA

```
POLLO A LA DOCTA

Ingredientes:
 Un pollo trozado
200 grs. de crema de leche
2 cebollas
150 grs. de champignones frescos
50 grs. de morrsn
aceite de oliva
1 vaso de Whisky
sal y pimienta negra a gusto

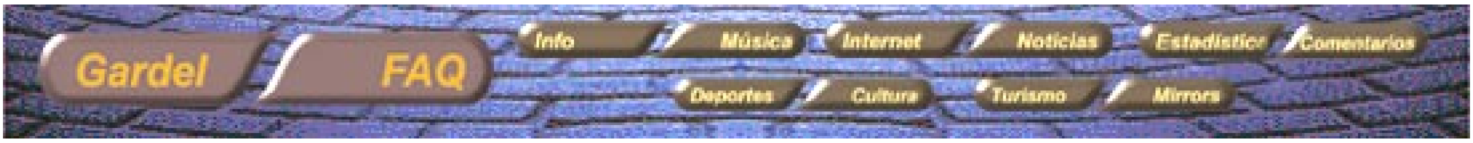
Preparado:
Picar la cebolla fina, dorar en aceite de oliva, luego añadir el
pollo
previamente salado y cocinar a fuego lento. Cuando falten 30 minutos
añadir el morrsn y los champignones cortados en cuatro. Al final
agregar la crema de leche, mezclar bien, luego el whisky y
encenderlo.
Agregar pimienta negra a gusto.

Servir acompañado con pure de papas.

Enviado por Christian Roberto VERRI (docta@ciudad.com.ar)
```

Receta anterior: **POLLO A LA CUBANA**
Próxima Receta: **POLLO A LA ESTANCIERA**

[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LA ESTANCIERA

```
POLLO A LA ESTANCIERA

Ingredientes:
 1 Pollo cortado en presas chicas
2 cebollas cortadas en Juliana
1 taza de perejil picado
3 dientes de ajo picados
200 grs de panceta ahumada en fetas
2 tomates grandes cortados en rodaja
1 jugo de limon
2 vaso de vino blanco blanco seco
sal
pimienta

Preparado:
  En una fuente fuente de horno alta y cuadrada, acomodar las presas
salpimentadas a gusto, agregar el ajo y el perejil picado sobre cada
presa, la rodaja de cebolla, la feta de panceta ahumada y la rodaja
de
tomate con un toque de oregano arriba. Vale aclarar que todos estos
ingredientes van acomodados sobre las pequeñas presas de pollo.
Agregar el vino, el jugo de limsn. Tapar la fuente con papel de
aluminio y llevar a horno fuerte durante 40 minutos. Retirar el
papel
y cocinar por 20 minutos mas. Durante la coccion remojar las presas
con el jugo de la fuente. Se acompaña con pure de papas. Es
exquisito, preparenlo para sus seres queridos.

La entreriana Mirtu.
```

```
Enviado por Mirta Ramirez (gastonse@satlink.com)
```

Receta anterior: **POLLO A LA DOCTA**
Próxima Receta: **POLLO A LA GRAN PIñITA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LA GRAN PIñITA

```
POLLO A LA GRAN PIñITA

Ingredientes:
supremas de pollo,harina comun,sal,pimienta,2cebollas blancas,
cebolla
 de verdeo,un chorrito de aceite,crema de leche,2 tazas de agua,1
taza
 de vino blanco, un chorrito de whisky,1 caldito de gallina

Preparado:
  introducir en una cacerola tipo essen,las supremas previamente
salteadas y selladas con harina sal y pimienta, con el aceite.
despues
ingresar las cebollas blancas,las de verdeo,el agua, el vino, el
caldo
y el whisky e ir revolviendo, con cuchara de madera, cuando se
encuentre listo introducir la crema. va bien con un torrontes o
tinto
suave

Enviado por miguel martinez (mutante@sinectis.com.ar )
```

Receta anterior: **POLLO A LA ESTANCIERA**
Próxima Receta: **POLLO A LA KATCHUP MEXICANAS**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LA KATCHUP MEXICANAS

POLLO A LA KATCHUP MEXICANAS

Ingredientes:
3 PECHUGAS DE POLLO DESHUESADAS con cortes horizontales profundos
200 ml de crema agria
1/2 taza de katchup
2 chipotles (al gusto)
poca cebolla finamente picada
aceite (el necesario)
champiñones
papas
sal y pimienta

Preparado:
Poner las pechugas 10 minutos en la estufa, mientras en una sarten freir la cebolla hasta que esta quede termino medio, una vez listas las pechugas se pasan a la sarten y se frien con la cebolla.

En la licuadora poner la crema, la katchup y los chipotles, se licua y
se agrega la MEZKLA a las pechugas, se deja tapado unos 15 minutos.
Pasados los 15 minutos se voltean las pechugas cada 2 minutos y se bañan varias veces con la salsa para que se integre y penetre en las pechugas el sabor, de lo contrario quedaran secas por dentro, esto se
debe de hacer a fuego lento para lograr el proposito del sabor.

Notara que la crema esta espesa asi que necesitara agregar 1/2 taza o
1 taza del caldo de pollo o agua (al gusto)a la MEZKLA y se agregan

los champiñones,las papas y la sal con la pimienta. Vuelvase a tapar otros 15 minutos, pasado el tiempo vuelve a mover la crema para que el
agua o caldo se incorpore a la misma, tardara aproximadamente 30 minutos la preparacion, pero para que el sabor se aprecie, debera dejar que el platillo repose otros 30 minutos ya sea en el horno a temperatura muy baja para que se conserve caliente o en algun lugar seguro.

Recuerde que puede acompañarlo con arroz verde preparado con el mismo
caldo de las pechugas y obtendra un platillo sencillo y muy rico, adorne las pechugas con pimiento rojo en tiras como espaghetti (no olvide poner al vapor el pimiento rojo despues de haberlo rallado en forma de spaghetti)

Enviado por Ranero (st_e_e_l@yahoo.com)

Receta anterior: **POLLO A LA GRAN PIñITA**
Próxima Receta: **POLLO A LA LILI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LA LILI

POLLO A LA LILI

Ingredientes:
 6 Presas de pollo (preferentemente muslos);
200 grs. de mantequilla con sal;
1 cucharada sopera de aceite de maíz;
1/2 taza de agua;
Pimentón al gusto:
Pimienta negra al gusto;
250 gramos de champiñones frescos cortados en rebanadas;
2 papas grandes cortadas en cuatro (con todo y cascara);
Sal al gusto.

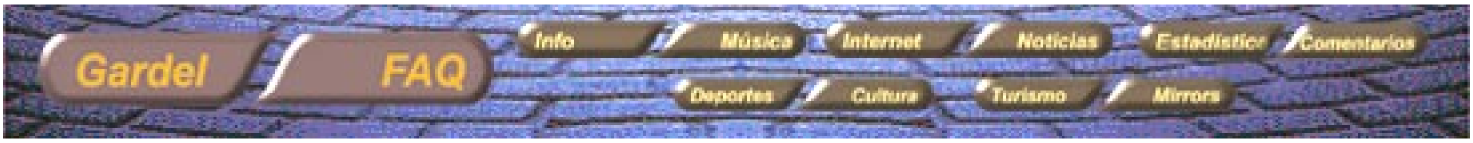
Preparado:
  Derretir la mantequilla en una sartén; y agregar el aceite de maíz;
ésto último se hace para que no se queme la mantequilla; Una vez que
ya está a temperatura de freído la mantequilla, agregar las presas de
pollo, con la piel hacia arriba, espolvoreándoles parte del pimentón y
la pimiente negra molida; y una vez que ya cambió de color, voltearlas
para que se frían por la parte de arriba volviéndo a espolvoreárles el
pimentón y la pimienta negra, con ésto lo que estamos haciendo es
sellar la presas para que el jugo se quede adentro; A continuación, y
una vez que están selladas las presas, agregar las papas, el agua y
los champiñones; así como sal y espolvoreárles un poco de caldo de

pollo en polvo (Knorr suiza por ejemplo); con ésto, lo que haremos es
reforzar en la salsa el sabor del pollo; tapar y dejar cocinar a fuego
medio por espacio de 30 minutos, o hasta que al hundir el tenedor en
las presas ya no salga líquido.

Pueden acompañarlo con una sopa de arroz blanca o al morrón y con una
guarnición a base de lechugas y tomates frescos; para balancear el
sabor fuerte de la salsa. ¡¡¡ BUEN PROVECHO !!!!

Enviado por Gerardo de la Fuente (gfc40@latinmail.com)

Receta anterior: **POLLO A LA KATCHUP MEXICANAS**
Próxima Receta: **POLLO A LA MANTECA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POLLO A LA MANTECA

```
POLLO A LA MANTECA

Ingredientes:
 Ajo(2 cabezas)
Manteca
Presas de pollo trozadas(como para 4 personas)
sal
Pimienta
Papel aluminio para cocinar
pure de papas

Preparado:
Preparar un caldo que lleva:manteca derretida, los dientes de
ajo,pimienta y sal. Salpimentar las presas de pollo, y envolverlas
en
bolsitas hermiticas hechas con el papel aluminio, antes de cerrar
las bolsitas, agregar el caldo en cada bolsita. Cocinarlas
preferentemente en una parrilla de hacer asados. Servir con el puri.

Enviado por Juan Carlos Gsngora (gmarcelo@satlink.com)
```

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

POLLO A LA MOSTAZA

```
POLLO A LA MOSTAZA

Ingredientes:
un pollo entero y pertido
chmpiqones rebanados
una taza de vino cinzano
una cucharada grande de mostaza
chiles chipotles
mantequilla
cebolla
un ajo

Preparado:
  en una caserola se impregna de mantequilla el fondo y las paredes
  se coloca las piezas de pollo en la caserola se vierten los
  champiqones encima del pollo en una licuadora se licua la moztasa
  cebolla y el ajo con la taza de vino cinzano despues se vierte a
la
  caserola los chiles chipotles son opcionales para los que les
gusta
  el sabor picoso recomiendo licuar uno o solo depocitar el jugo de
  los chiles cklaro sal al gusto y dejar cocinar a fuego lento asta
  que este bien cocido el pollo

Enviado por salcedo labastida gustavo ariel (neuras@correoweb.com)
```

Receta anterior: **POLLO A LA MANTECA**

Próxima Receta: **POLLO A LA MOSTAZA EN 30MIN.**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POLLO A LA MOSTAZA EN 30MIN.

```
Para 6 personas:6 supremas de pollo.2 cucharadas de manteca.2
cucharadas
de aceite y extra para freir.3 dientes de ajo.3 cucharadas de
mostaza
(preferible de Dijon).media taza de vino blanco seco.media taza de
caldo
de verduras.1 taza de crema de leche.sal y pimienta a
gusto.Guarnición:puede ser acompañado con papas noisette o con
papas
a la crema.

Preparación

1ro:Quíteles a las supremas la piel y sazone con sal y pimienta.
sarten con el sobrante de manteca y aceite que utilizó para dorar
las
supremas.

2do:Derrita en una sarten la manteca con el aceite.Dore las
supremas de
ambos lados, escurralas y reserve.

3ro:Pele los ajos,quiteles los brotes y piquelos.

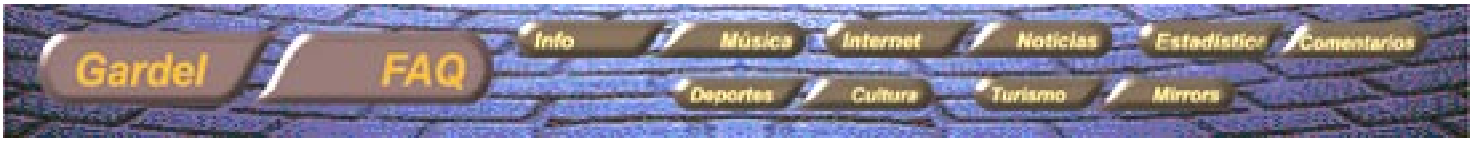
4to:Rehógelos en el fondo de la sarten.Vuelva a poner las
supremas y añada el caldo.Deje hervir despacio hasta terminar la
cocción de las mismas. (10 min.)

5to:Disuelva la mostaza en el vino y agrégela a la
```

```
6to: Incorpore la crema de leche y mezcle.

7mo:Sirva las supremas con la salsa y su respectiva
guarnición.
```

Receta anterior: **POLLO A LA MOSTAZA**
Próxima Receta: **POLLO A LA PAPRIKA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

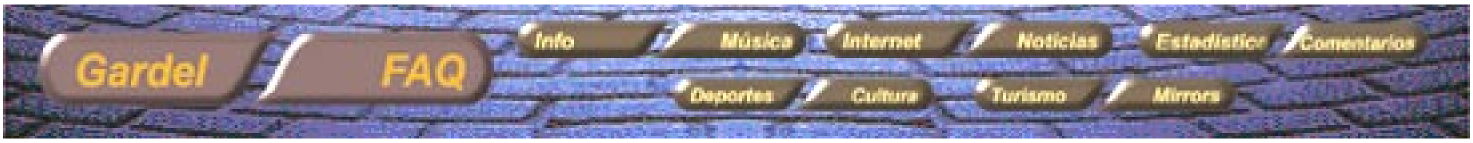
[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LA PAPRIKA

```
1 cebolla
2 rebanadas de panceta gorda
2 dientes de ajo
2 cucharadas soperas de paprika
1 pollo
1 lata grande de tomates

Trozar, pelar y enharinar el pollo.
Saltear la cebolla y la panceta picadas en el aceite, hasta que la
cebolla quede transparente. Agregar la paprika. Te tiene que quedar
una
especie de salsa no muy liquida. Si hace falta, agregarle mas
aceite.
Saltear el pollo en la salsa para que se dore.
Agregar el tomate y el ajo picado. Dejar cocinarse a fuego medio
lento, hasta que el pollo este listo.
```

Receta anterior: **POLLO A LA MOSTAZA EN 30MIN.**
Próxima Receta: **POLLO A LA PROVENZAL**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LA PROVENZAL

```
POLLO A LA PROVENZAL

Ingredientes:
 1 Pollo
1 cebolla chica
2 cucharadas de manteca
2 cucharadas de aceite
1 taza de ajo y perejil picados
salvia y romero
sal y pimienta

Preparado:
  Cortar la cebolla en aros y rehogarla en el
aceite. Trozar el pollo en presitas chicas.
Dorar el pollo espolvoredo con sal, pimienta,
salvia y romero. "Acomodar" encima la manteca
en pedacitos.
Cuando esta dorado por fuera, agregar 1/2 taza
de agua caliente (bien caliente).
Tapar y bajar el fuego.
Dejar cocinar (aprox. 10 minutos), destapar y
dejar que se consuma el agua (otros 10 minutos),
girando las presitas (pa4que se cocine parejo, vio?).
Cuando se consume el agua, apagar el fuego y agregar
el ajo y el perejil. No agregar con el fuego pren-
dido porque el ajo se quema y le queda gusto amargo..
Esto queda muy bien con Papas a la Manteca....
receta que compartiremos proximamente.
```

    :) Adriana y Daniela

Enviado por Adriana y Daniela (maga@siscor.bibnal.edu.ar)

Receta anterior: **POLLO A LA PAPRIKA**
Próxima Receta: **POLLO A LA PROVENZAL**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LA PROVENZAL

```
POLLO A LA PROVENZAL

Ingredientes:

·       1pollo en octavos
·       50 gs. de manteca
·       1 cebolla
·       1 taza de provenzal (perejil y ajo)
·       ½ taza de vino blanco
·       1 taza de caldo de verduras
·       perejil, sal, pimienta a gusto

  Preparación:
Sellar las presas de pollo en manteca con aceite de oliva. Retirar.
En la misma sartén, rehogar la cebolla, el perejil y el ajo en
manteca
y aceite. Agregar el vino y dejar evaporar el alcohol. Una vez
evaporado agregar el caldo y una hoja de laurel. Incorporar
nuevamente el pollo y dejar cocinar de 15 a 20 min. Acompañarlo con
papas noisette.

Enviado por Sebastian Ratti (rattialioli@yahoo.com)
```

Receta anterior: **POLLO A LA PROVENZAL**
Próxima Receta: **POLLO A LA RAUL... (EN HOMENAJE A UN AMIGO)**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LA RAUL... (EN HOMENAJE A UN AMIGO)

POLLO A LA RAUL... (EN HOMENAJE A UN AMIGO)

Ingredientes:
 Para cuatro personas
2 sobres de sopa crema de cebolla
4 0 5 muslos de pollo
pimienta a gusto
mayonesa

Preparado:
  Se pone el polvo de la sopa crema en un bol (como si fuere pan rallado), el paso siguiente es el sacar la piel de los muslos, y pasarlos por el polvo de la sopa crema (como si fuesen milanesas), un detalle importante, es el de no agregar sal, ya que la sopa crema tiene suficiente, y los muslos deben quedar completamente cubiertos por el polvo de la sopa. En el paso siguiente se acomodan los pollos en un fuente, (no hace falta enmantecarla), y se cubre la parte superior con mayonesa, haganlo con cuidado para que no se enchastre la fuente, el paso siguiente es el de poner en el horno (temperatura mediana) la fuente durante unos 55 a 60 minutos aproximadamente, o hasta que se dore la mayonesa que le han puesto a los muslos. Se puede acompañar con pure o arroz blanco y crema, tambien se le puede agregar algo de queso al pollo, o mezclar la mayonesa con queso rallado, espero que lo disfruten, haganlo no se van a arrepentir es riquisimo.

Enviado por Amilcar Beron (digra@ceel.com.ar)

Receta anterior: **POLLO A LA PROVENZAL**
Próxima Receta: **POLLO A LA SAL**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LA SAL

POLLO A LA SAL

Ingredientes:
 1 POLLO CON PIEL
 1 PAQUETE DE SAL GRUESS

Preparado:
Es facilisimo!!!
poner el pollo con piel en una fuente y rodearlo de sal gruesa...
todo el paquete. dejarlo a fuego moderado tirando a bajo dos horas en
el horno no queda salado... queda tiernisimo y sabroso. a disfrutarlo!!!

Enviado por MARSO DE KREPLAK MAGDALENA (magdamarso@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **POLLO A LA RAUL... (EN HOMENAJE A UN AMIGO)**
Próxima Receta: **POLLO A LA SAL (FACILIIISIMO!)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LA SAL (FACILIIISIMO!)

```
POLLO A LA SAL (FACILIIISIMO!)

Ingredientes:
 1 pollo con piel
1 kg de sal gruesa
2 limones
mostaza
sal

Preparado:
  Abrir el pollo al medio (como si se lo hiciera a la parrilla,
salarlo (con sal fina) y bañarlo en mostaza y jugo de limon. En una
fuente de horno poner el kilo de sal gruesa bien extendida (si, todo
el paquete no se asusten!) y arriba poner el pollo. Cocinar en horno
medio por 40 minutos. Si lo pueden dejar mas tiempo mejor, la sal
gruesa absorve toda la grasa del pollo, que queda tiernito y super
sano...y crocante!!!

Enviado por Familia Gomez Paz (gimemoya@tiscalinet.it)
```

Receta anterior: **POLLO A LA SAL**
Próxima Receta: **POLLO A LA SIDRA**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LA SIDRA

```
POLLO A LA SIDRA

Ingredientes:
 1 pollo mediano aprox.2500kg.
2 cebollas
6 cebollas de verdeo
500c.c de crema de leche
1 lata de champiñones
2 dientes de ajo
aceite c/n
1 cdita de harina
1 botella de sidra
sal y pimienta a gusta



Preparado:
1° colocar el pollo trozado en una cocerola con un poco aceite y y
los
dientes de ajo. Hasta que esté dorado.

2° en otra cacerola saltear las cebollas.

3° agregarle al pollo las cebolla ya salteadas y los champiñones.

4° ponerle la sidra, y todo al fuego de moderado a fuerte durante
aprox. 30´.

5°luego de pasados los 30´agregarle la crema de leche y una
cucharadita de Harina para que se espece la salsa.mmmmmmmmmmmmmm y a
```

disfrutar.

se puede acompañar con papas hervidas mezcladas con perejil picado.
O
papas fritas.

Enviado por gabriela petini (gabypet@uol.com.ar)

Receta anterior: **POLLO A LA SAL (FACILIIISIMO!)**
Próxima Receta: **POLLO A LA SUIZA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POLLO A LA SUIZA

```
POLLO A LA SUIZA

Ingredientes:
 un pollo mediano,
 1 taza de leche,
 sal,
 pimienta nuez moscada,
 pimenton colorado,
 pan rallado 2 tazas aproximadamente aceite de maiz,
 papas noisete 1 pote de crema de leche,
 queso fresco cantidad necesaria,
 al pollo se le quita la piel

Preparado:
Cortar el pollo en trozos pequeqos,colocarlo en una fuente con la
leche,y los condimentos dejarlo maserar por espacio de dos horas en
la
heladela,retirarlo y colarlo luego preparar el pan rallado con 2 o 3
cucharaditas de pimenton colorado pasar las presas,y llevarlo a la
asadera previamente colocarle el aceite de maiz poca cantidad horno
por espacio de 30 a 40 minutos,cuando el pollito este casi en su
punto agregarle el pote de leche sin batir mucho al horno de nuevo
por
espacio de cinco minutos despues le colocamos el queso la cantidad
que
uno quiere si es queso fresco mejor al horno por espacio de diez
minutos en le momento de servir se le añade,las papas noisete y si
se
quiere tambien arverjas al natural
```

`Enviado por Alexandra (dinna@uol.com.ar)`

Receta anterior: **POLLO A LA SIDRA**
Próxima Receta: **POLLO A LA SUREÑA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LA SUREÑA

```
POLLO A LA SUREÑA

Ingredientes:
8 presas de pollo
jugo de un limon
pimienta y sal
2 cucharadas de harina
2 huevos duros picados
perejil picado
1 taza de agua hirviendo

Preparado:
  se mezcla el jugo del limon con sal y pimienta,mojar las presas
del pollo en este aliño y luego pasarlas por harina. calentar aceite
en una olla a presion,y poner a freir el pollo,cuando este doradito
agregar el agua hirviendo,el huevo picado y el perejil picado.
mezclar y cerrar la olla. al comenzar a hervir contar 12 minutos.
servir acompañado de arroz.

nota: en una olla comun se demora mas tiempo la coccion

Enviado por jose alfonso puchalt (jocolump@hotmail.com)
```

Receta anterior: **POLLO A LA SUIZA**
Próxima Receta: **POLLO A LA TETRABRICK**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LA TETRABRICK

```
POLLO A LA TETRABRICK

Ingredientes:
2 cajitas de vino blanco
1 pollo mediano
3 zanahorias
2 papas
1 cebolla
1 litro de pure de tomate
sal y pimienta a gusto

Preparado:

Abrir las cajitas de vino a lo largo en la parte superior, quitar el
vino de las cajitas, trozar el pollo y salpimentarlo. luego cortar
las verduras en cuadrados medianos y ponerlas en una olla junto con
el
pollo y el pure de tomate y una copa de vino blanco, mezclar todo y
dejar reposar durante 15 minutos. colocar el preparado dentro de las
cajitas con bastante salsa del mismo, cocer con aguja e hilo la
parte
superior de las cajitas asegurandose de que no salga liquido.
prender
el fuego como para hacer un asado, desparramar las brasas y poner
las
cajitas sobre la parrilla dandolas vuelta periodicamente para que no
se quemen y cuidando de que no derramen el liquido para que no se
queme el pollo por dentro. cocinar por 1 hora. sacar del fuego y
servir con el acompanante que desee.
```

De sobremesa tomarse el vino que sobro de las cajitas, espero que les guste.

Diego

Enviado por DIEGO ALMADA (diegoalmada101275@yahoo.com)

Receta anterior: **POLLO A LA SUREÑA**
Próxima Receta: **POLLO A LA TRENCHE PUERTO RICO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POLLO A LA TRENCHE PUERTO RICO

```
POLLO A LA TRENCHE PUERTO RICO

Ingredientes:

1 TAZA CHAMPAGNE
2 TAZAS SUMO DE NARANJA
1 LIMON
1 PIZACA DE SAL Y MIMIENTA A GUSTO
3 FILETES DE POLLO


Preparado:
  ***SE DEJAN MARINAR LOS FILETES DE UN DIA PARA OTRO

 PREPARE EL SARTEN A FUEGO MEDIANO
 SE ECHAN LOS FILETES EN EL SARTEN ON 2 CURHARADAS DE
 ACEITE DE OLIVA
 SE PUEDE SERVIR CON PATATAS MAJADAS Y SALSA DE CHAMPIÑONES

 BON APETIT !!!!!


Enviado por VANESSA TRENCHE (CYBER@ICEPR.COM )
```

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A LO CAROLINA !!!

```
POLLO A LO CAROLINA !!!

Ingredientes:
 1pollo entero <cortaDO EN PEDAZOS >
8 papas rojas
mantequilla
pimienta
ajo, recao
cebolla,peregil
culantro
apio
cebollitas
tomate
ajies
sal
oregano
jugo de limon
aceite de oliva italiano <bertoly>

Preparado:
  se hace un sofrito con conlos ingrdientes,cebolla
cebollitas,pimientas,ajies,ect.todospicaditos en trositos
miniaturas.luego se pone el pollo en pedasitos junto con los
comdimentos. luego en lo que se va haciendo el pollo. pelamos las
papas rojas en pedasitos cuadrados medio grandesitos y luego
preparamos una mezcla de sal,mantequilla y aceite de oliva,con
ojitas
de perejil y la mezclamos por toda la papas. luego apiamos el
pollo.
y lo ponemos en un recipiente ymezclamos las papas con el pollo y lo
```

metemos al horno cuando se vallan poniendo doraditos lo apagamos y lo
servimos con arroz con maiz o arroz blanco.

Enviado por carolina salinas (heavens@ix.netcom.com.)

Receta anterior: **POLLO A LA TRENCHE PUERTO RICO**
Próxima Receta: **POLLO A VAPOR**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO A VAPOR

```
POLLO A VAPOR

Ingredientes:
6 Presas de pollo(cuales fueran)
3/4 de taza de salsa de soya(sillau)
canela china en polvo a gusto
sazonador y pimienta a gusto
1 copita o 2a3 cucharadasde ron o pisco
aprox 2 cucharadas de ajos y kion(jengibre)bien
machacados
1 cucharada de azucar
2 cucharadas de maizena disueltas en un poquito
de agua

Preparado:
  En un recipiente vierte toda la salsa de soya junto con la
canela,sazonador,pimienta,azucar la mitad de kion y ajos y una vez
listo esto agrecale el pollo y ahi dejalo reposar por 15 minutos o
mas
despues de esto en una cacerola dora ligeramente el resto de kion y
ajos con un poco de aceite y le agregas el pollo con todo. lodejas
en
fuego lento hasta que cosine,y cuando ya esta lo espezas con la
maizena si consiges algas chinas(orejitas)le puedes agregar antes
que
lo espezes. lo sirvez con arroz.


Enviado por DENNYS ....BENJIIIII.... (tonym@deltron.dnet.com.pe)
```

Receta anterior: **POLLO A LO CAROLINA !!!**
Próxima Receta: **POLLO AL AJO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL AJO

```
POLLO AL AJO

Ingredientes:
 1 POLLO DE 2.800 KGS. APROX.
1 CABEZA DE AJO (DESARMARLA SIN PELAR LOS DIENTES)
1 CUCHARADITA DE OREGANO
1/2 LITRO DE VINO BLANCO SECO
2 CUCHARAS SOPERAS DE CREMA DE LECHE
SAL Y PIMIENTA A GUSTO
1 RAMITA DE ROMERO

Preparado:
  Trozar el pollo, derretir la grasa que sacas del mismo y
utilizarla
para fritar ( previosalado y pimentado) cuando des vuelta las presas
echar el romero y los dientes de ajo sin pelar y cocinar a fuego
fuerte para sellar la carne,colocar el vino, romero y los
condimentos
a la salsa dejar que se termine de cocinar el pollo,echar la crema
de
leche y servir. Se puede servir con pure o papas fritas.,

Enviado por ISIDOROS CHEFF (ISIDOROS92@HOTMAIL.COM)
```

Receta anterior: **POLLO A VAPOR**
Próxima Receta: **POLLO AL AJO (AL DISCO DE ARADO)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL AJO (AL DISCO DE ARADO)

```
POLLO AL AJO (AL DISCO DE ARADO)

Ingredientes:
-aceite de cualquier tipo.

-1 pollo(depende de la cantidad de personas)
nosotros le calculamos un 1/4 por persona.

-crema de leche 1/2 litro(por pollo).

-vino blanco 1 litro y 1/2 el mas barato que encontres(la cantidad
de
vino depende de la cantidad de pollo, calculale 3/4 por pollo).

-Maizzena 1 cucharada sopera.

-y lo mas importante el ajo 1 cabeza por persona siiiiii, entendiste
bien 1 cabeza por persona (es bueno para la circulacion de la
sangre).

Preparado:
  y....comenzamos a preparar un buen pollo al ajo en un disco de
arado....Perooo....quien dijo que el pollo se acompaña con vino
blanco,donde esta escrito esoooo... no amigo si le gusta el tinto
metale nomas abra un 3/4 bueno con cuerpo,si si ese que tiene ahi
guardado para ocasiones especiales, esta es una, el blanco dejelo
para elpollo. vamos a la receta.... Primero debemos cortar el pollo
en presas, sal pimentar a gusto(si es posible sal parrilera toma
mejor
sabor y una hora antes). despues desgranamos la cabeza de ajo
```

separando diente por diente y los dejamos bien prepados para usarlos en su momento(ojo no vas a pelar los ajos los tenes que dejar con la piel). con el disco bien caliente hechas un poquito de aceite, largas el pollo y lo vas dorando siempre con el fuego fuerte, apenas toma color largas los dientes de ajo(hay que moverlos para que no se quemen)a medida que se va cocinando el pollo le vas agregando el vino blanco.(fijate que se dore bien el pollo sino te queda como hervido y los ajos cocinarlos tipo crema)cuando esta bien cocinado el pollo le pones la crema con un poquito de maizzena diluida en agua tibia para que no se formen grumos. tiene que quedar una salsa marrón espesa.se sirve caliente con papas fritas, papas noucette, papas fritas en rodajas de medio centimetro o pure. Importante (que no se te queme el ajo porque sino te queda acido). ahhhh.....me olvidava los ajos se comen, es lo mas rico porque quedan cremosos y no te dan acides ni mal aliento. acomer yyyyyy........despues me contas....

Enviado por BERNARDO MEZZELANI (bmezzelani@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **POLLO AL AJO**
Próxima Receta: **POLLO AL ANANA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POLLO AL ANANA

```
POLLO AL ANANA

Ingredientes:
4 Pechugas de pollo
1 lata de anana natural
3 pimientos rojos
2 cebolla grande
1 vaso de vino tinto
1 lata de chapignones
3 diente de ajo
1 pote de crema de leche
1 cucharada de miel
manteca
sal y mimienta a gusto


Preparado:
Se colocan las pechugas de pollo en una sartén con la manteca, se
deja
sellar hasta que las pechugas estén doradas por fuera y crudas por
dentro, cuando estas estén ya selladas se le coloca 1 vaso de vino
tinto y la miel, se deja unos minutos hasta que se forme un fondo de
cocción. Se cortan los pimientos y la cebolla en pequeños trozos y
se
los saltea con un poco de manteca hasta que la cebolla este
trasparente, luego se agrega el ananá en pequeños trozos, esta
preparación se separa y se la deja reposar 20 minutos. se pica el
ajo
, y se los coloca en una sartén con los champiñones, con el fondo de
(cocción del pollo el vino y la miel), cuando esta toma un punto de
```

salsa se le incorpora la crema. Se coloca el pollo en una asadera al horno y cuando el pollo este a punto, se coloca, en cada plato con la
salsa de ananá. esta receta puede ser acompañada con una guarnición fresca, como tomates cherry y brotes de espinaca.

espero que guste, si es asi escribanme y sino tambien :)
claudin2200@yahoo.com

Enviado por Claudio Vidal (claudin2200@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **POLLO AL AJO (AL DISCO DE ARADO)**
Próxima Receta: **POLLO AL ANANA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL ANANA

```
POLLO AL ANANA

Ingredientes:
 pollo(1)
 crema(1 pote)
 lata de anana(1)
 cebollas(3)
 pimiento rojo(1)
 pimiento verde(1)

Preparado:
  Cortar el pollo en pedazos mas o menos chicos, fritarlos, sacarlo,
en esa misma aceite cortar y freir la cebolla, cortar el anana, y
los
pimientos y ponerlos hasta que se dore la cebolla, agregar el pollo
y
poner crema a gusto.


Enviado por Maximiliano David Gatti (maxileabeto@aol.com)
```

Receta anterior: **POLLO AL ANANA**
Próxima Receta: **POLLO AL CHAMPAGNE**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL CHAMPAGNE

```
POLLO AL CHAMPAGNE

Ingredientes:
 1 pollo
300 cc Crema de Leche
Vino Tinto
1/2 Cebollas
Aceite de oliva
Sal
Pimienta

Preparado:
  Se cocina el pollo con un poco de aceite de oliva. se rehogan las
  cebollas, se agrega un chorro de vino tinto y se deja reducir,
  luego se agrega la crema de leche. se deja que se mezclen los
  gustos y por ultimo se agrega el pollo a toda la mezcla y luego el
  champagne que lo dejamos que reduzca.

Enviado por Romina (romix80@hotmail.com)
```

Receta anterior: **POLLO AL ANANA**
Próxima Receta: **POLLO AL CURRY**
[Volver al índice de Recetas]

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL CURRY

```
POLLO AL CURRY

Ingredientes:
1 chorrito de aceite de oliva o girasol
2 cebollas
4 pechugas de pollo a cuadraditos
6 patatas medianas, peladas y cortadas a cuadraditos
una lata de tomate natural
3 cucharaditas de curry
1/2 cucharadita de chile en polvo
1 cucharadita de granos de mostaza
1 cucharadita de tumérico
1 pastilla de caldo concentrado

Preparado:
  En una cazuela onda y amplia, echar el aceite´, a continuación
echar las cebollas en finas rodajas y poner a fuego medio hasta que
estén sueltas y transparentes. Echar el pollo y dejar que se dore un
poco (unos 10 minutos). Echar las patatas y rehogar. Echar las
especias, remover y por último echar el tomate moviéndolo todo
mucho.
Dejar el guiso cociendo a fuego medio bajo unos 40 min. Cuando la
patata esté blanda, el plato está listo. Si ve que va quedando seco,
puede añadir un poco de agua durante la cocción. Sugerencia: Servir
acompañado de arros Basmati cocido sin ninguna especia ni sal, ya
que
el pollo al curry ya tiene un sabor fuerte.

Enviado por Cristina de Esteban Calonje (boscovn@hotmail.com)
```

Receta anterior: **POLLO AL CHAMPAGNE**
Próxima Receta: **POLLO AL CURRY CON ARROZ PILAF**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL CURRY CON ARROZ PILAF

```
POLLO AL CURRY CON ARROZ PILAF

Ingredientes:
- pechuguitas de pollo
- curry en polvo
- aceite de maiz
- ajo, tres a cuatro dientes
- crema de leche 500 cm3
- arroz
- cebollita de verdeo
- una cebolla comùn
- calditos de verdura (2)
- calditos de azafràn (2)
- 100 gramos de manteca

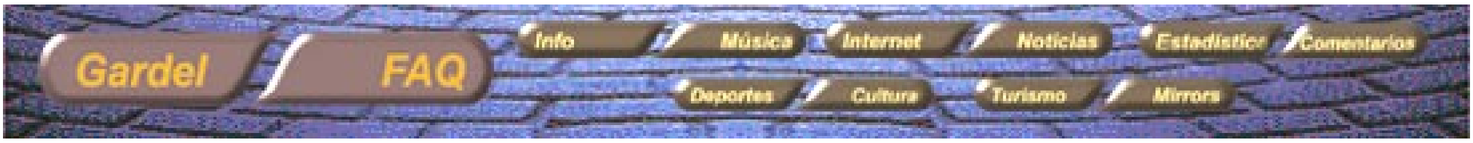
Preparado:
  Por un lado calentar en una olla profunda el aceite con los
dientes
de ajo, luego sazonado o condimentado a gusto, introducir el pollo
cuando el aceite estè bien caliente, bajar el fuego y cocinarlo en
la
olla tapada,cuando estè blanquito, destapar la olla, y dorarlos, una
vez listo retirar del fuego, y retirarles los ajos,por otro lado
picar
las cebollas de verdeo y la comun, bien finitas y chiquitas, tomar
otra olla, e introducir la manteca, una vez derretida, rehogar las
cebollas, y luego a esa mezcla introducir el arroz, revolver a fuego
lento hasta que el arroz quede transparente, ahì pasarlo a una una
fuente pirex, o alguna para horno, y rociarlo con el caldo de
verduras
```

y azafràn, hasta que el arroz nade, luego cocinarlo en el horno, a fuego lento hasta que estè listo, no olvidar,agregarle mas agua si lo
necesitara. por ùltimo, mezclar en un bol cuatro cucharadas de curry con la crema,e introducirla en la olla, del pollo, con su jugo, mezclar
bien, y llevarlo un poco mas a fuego lento para calentar, una vez listo el arroz retirelo, y sirvalo junto al pollo, y su salsa, no se olvide de acompañarlo con pan, y un buen vino....asì le gusta a mi marido...

FUNDAMNETAL: COMALO EN MUY BUENA COMPAÑIA ES AFRODISIACO !!!!!!!!!!!!!!!

Enviado por Silvia Gonzalez Arias (silviaega@hotmail.com)

Receta anterior: **POLLO AL CURRY**
Próxima Receta: **POLLO AL DISCO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL DISCO

```
POLLO AL DISCO

Ingredientes:
 pollo trozado(preferible deshuesado)
cebolla 1 1/2 kg
aji morron
tomate fresco
1 vaso vino blanco, o cerveza negra

Preparado:
  Dorar las presas de pollo previamente salpimentadas retirar y en
el
fondo de coccion dorar la cebolla picada gruesa y el aji morron en
tiras cuando esta la cebolla transparente, agregar el pollo, el
tomate
cortado y el vino blanco, cocinar a fuego lento hasta que el pollo
este listo. Condimentar durante la coccion con aji molido, sal y
pimienta a gusto
NOTA: No lleva aceite, es totalmente natural, se puede reemplazar el
pollo por colita de cuadril e inclusive agregando mas liquido se le
puede agregar arroz.

Enviado por gustavo Oliva Gerli (islaush@infovia.com.ar)
```

Receta anterior: **POLLO AL CURRY CON ARROZ PILAF**
Próxima Receta: **POLLO AL DISCO**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL DISCO

```
POLLO AL DISCO

Ingredientes:
 1 Pollo de 2.500 kgs
 1 aji morrón
 1 ó 2 cebollas
 1 pan de manteca o margarina
 1 diente de ajo
 especias varias
 sal y pimienta
 1 lata de tomate y un poco de vino blanco (1/2 vaso aprox).-

Preparado:
  Desmenuzar el pollo y sacar los huesos, picar la cebolla y el aji
morrón.- En el disco a fuego lento, derretir la manteca o margarina
y
reahogar lo anteriormente picado agregandole el pollo desmenuzado.
Sazonar con sal y pimienta a gusto, agregar las especias surtidas y
cuando se vea que el pollo se encuentra cocinado, agregar la lata de
tomate previamente picado y el vino blanco.- Se puede acompañar con
papas noisette o con ensaladas varias.- Espero que les guste y a
chuparse los dedos.-

Enviado por Rodríguez, José Luis (jose_olav@msn.com)
```

Receta anterior: **POLLO AL DISCO**
Próxima Receta: **POLLO AL DISCO**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL DISCO

```
POLLO AL DISCO

Ingredientes:
Pollo 1
Cebollas 2 grandes
Panceta 250gr
champignons 500 gr
crema 500 gr
vino blanco c/n
Manteca c/n
Aceite de oliva c/n

Preparado:
  En el disco de arado colocar la manteca junto con el aceite de
oliva, luego colocar las cebollas cortadas en brunoise y reogar. Una
vez reogada la cebolla agregarle la panceta cortada en lardon o
tiritas o como mejor le guste y los champignones, a toda esa
preparacion agregar el pollo cortado en presas, dandole un sellado y
posterior coccion con el agregado de vino blanco pa levantar los
jugos, por ultimo y cuando ya esta cocido el pollo agregarle en dos
partes la crema, primera parte colocar la crema y dejar reducir a la
tercera parte y la segunda parte de crema, no dejar q se reduzca, de
esta forma se encuentra listo para emplatar.

Enviado por PF (pfchefadomicilio@hotmail.com)
```

Receta anterior: **POLLO AL DISCO**

Próxima Receta: **POLLO AL DISCO "CROQUI"**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POLLO AL DISCO "CROQUI"

```
POLLO AL DISCO "CROQUI"

Ingredientes:
1/2 pan de manteca
1 pollos cortados en presas chicas
1 morrones rojos grandes
1 atados de cebolla de verdeo
300 gramos de panceta ahumada cortada en cuadraditos
1 kilo de tomates naturales troceados
Hojitas de romero para condimentar
4 cucharadas de jengibre rayado
Sal y pimienta
1 pote de 250 gramos de crema de leche
1 botella de champan

Preparado:
  Se calienta la manteca en el disco y se doran las presas de pollo
junto a la panceta ahumada. Luego de unos cinco minutos, se agrega
el
morron, la cebolla de verdeo (completa con las hojas verdes) cortada
bien fina, y se cocina todo por unos cinco minutos mas. Luego se
agrega el tomate cubeteado, se condimenta con la sal,pimienta y
jengibre molido. Al cabo de cinco minutos mas, ya van quince,
agregamos la crema de leche y la botella entera de champan, dejar
cocinar por unos diez a quince minutos mas.


Enviado por Carlos Croci (carlos@paloverde.com.ar)
```

Receta anterior: **POLLO AL DISCO**
Próxima Receta: **POLLO AL DISCO "D`ZERPA"**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POLLO AL DISCO "D`ZERPA"

```
POLLO AL DISCO "D`ZERPA"

Ingredientes:
 ESTA RECETA CASERA ME LA SUGIRIO MI PELUQUERO "DON JOSE" - DESDE
RIO
 GALLEGOS FELIZ 2001 "QUERIDA ARGENTINA"

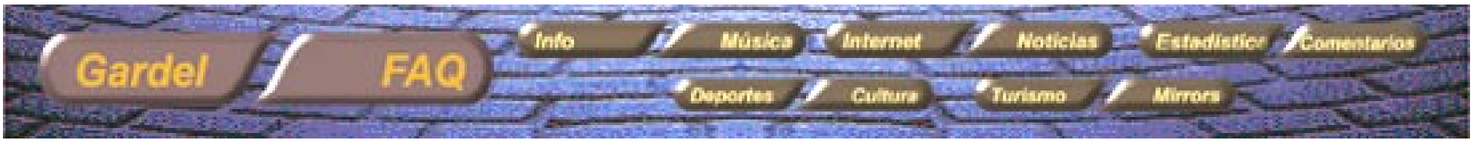
1 Pollo "horeado al gancho"
A gusto:
-Manteca 50 grs
-Morrón rojo
-Tomate
-Cebolla
-Ajo (2 dientes enteros)
Condimentos:
-Sal
-Pimentón dulce
-Comino
-Oregano
-Pimienta
-Laurel (1 ó 2 hojas)
-1/2 Lts de vino blanco (¡¡del bueno!!)

Preparado:
  -trozar el pollo en 8 porciones
-Dorar la cebolla el morron en manteca y agregar el pollo
-salar y condimentar a gusto
-Agregar el tomate y posteriormente el vino..
-Cocinar durante 40 minutos aprox.
Sugerencias:
```

-utilizar leña y no carbón
-guarnición arroz blanco y/o papas al nat..
¡¡¡ QUE LO DISFRUTEN !!!

Enviado por CARLOS ZERPA (CARLOZERPA-PRODUCTO NACIONAL@.RADAR.COM.AR)

Receta anterior: **POLLO AL DISCO "CROQUI"**
Próxima Receta: **POLLO AL DISCO "JUGOSO" (PARA 12 PERSONAS)**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POLLO AL DISCO "JUGOSO" (PARA 12 PERSONAS)

POLLO AL DISCO "JUGOSO" (PARA 12 PERSONAS)

Ingredientes:
3 Kg de pollo (preferentemente cuartos traseros, muslos o antemuslos
2 Kg de cebolla
1 Kg de zanahoria
2 Pimientos grandes
1 Kg de Papa
2 cabezas de ajo
1 litro de vino blanco
1/2 litro de vino tinto
50 g de manteca o margarina
condimentos (pimenton dulce, Pimienta, Aji molido)
Laurel 4 ojas
Pereugil un ramito
caldo de verdura 1 litro
4 cucharas grandes de maizena

Preparado:

1)- Preparemos todos los ingredientes:

si el pollo no fue comprado despostado se puede despostar a gusto (preferentemente de sus invitados) el tamaño de los cortes no influye en la coccion, no es necesario deshuezar. La cebolla se corta en mitades y se hacen cortes grandes (5 o 6 por cada mitad) No cometa el error de cortarla pequeña.

Las papas las cortamos en cubos grandes (mas grandes que para ensalada rusa) no te olvides que corre riesgo de desacerse.

Las zanahorias en bastones angostos de 5 cm de largo pero no muy gruezos.

Los ajos en pequeños trozos (para algunas personas es muy desagradable morder el ajo entero)

El peregil picado lo mas posible

Los pimientos en bastones como las zanahorias

2)- Cocinando:

Primero se pone a calentar el disco (debe ser grande) al fuego que puede ser de mechero o leña (no influye) una vez que este se encuentra caliente, se coloca la manteca que se va a derretir muy rapido y luego las presas de pollo junto con el ajo el perejil y el pimiento, tambien se coloca en este momento la pimienta y un poco de sal grueza como para salar solo las presas de pollo (en este momento no tengas en cuenta la sal para lo demas)se debe mover constantemente las presas ya que el disco esta muy caliente, y esperar a que se doren (espera unos minutos)

Agregamos entonces la cebolla con la zanahoria y la papa, tambien los otros condimentos (ají, laurel y pimenton) te recomiendo que revuelvas el preparado con mucho cuidado para no desarmar las presas, es el momento entonces de hechar el vino, (no dejes de agregarle todo sin miedo, el blanco y el tinto) y en este momento procura tapar el disco para evitar la evaporacion del jugo. revisalo cada tanto para revolver.

El secreto esta en como salarlo, recorda que la sal que le agregaste al principio no alcanza, yo lo salo de a poco cada ves que lo destapo, muy de a poco para que no se sale. tenes que provarlo de a ratos para tener una referencia, recorda que la sal no sala al instante despues de que se hecha la sal se debe tapar y provar despues.

una vez que la papa esta a punto (mas ben durita) se le hecha el caldo

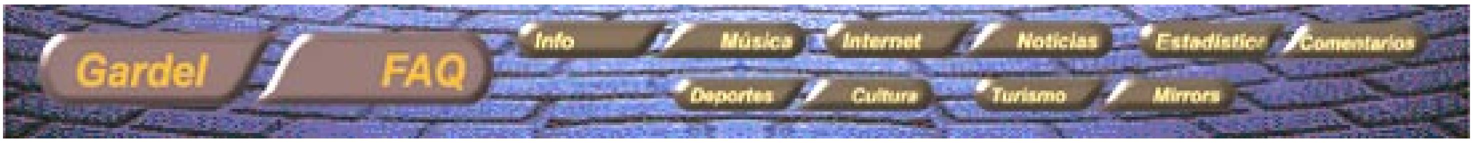
luego hechamos las 4 cucharas de maizena al final y dejalo reposar por 30 o 40 minutos

```
seguramente vas a quedar bien, recorda que es para 12 personas,
cuelquier duda escribime.

Si te alagan......... AGRANDATE!!!!
QUE LO DISFRUTEN !!!!!

Enviado por Abel Martin (abelmartin@argentina.com)
```

Receta anterior: **POLLO AL DISCO "D`ZERPA"**
Próxima Receta: **POLLO AL DISCO "JUGOSO" (PARA 12 PERSONAS)**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POLLO AL DISCO "JUGOSO" (PARA 12 PERSONAS)

POLLO AL DISCO "JUGOSO" (PARA 12 PERSONAS)

Ingredientes:
3 Kg de pollo (preferentemente cuartos traseros, muslos o antemuslos
2 Kg de cebolla
1 Kg de zanahoria
2 Pimientos grandes
1 Kg de Papa
2 cabezas de ajo
1 litro de vino blanco
1/2 litro de vino tinto
50 g de manteca o margarina
condimentos (pimenton dulce, Pimienta, Aji molido)
Laurel 4 ojas
Pereugil un ramito
caldo de verdura 1 litro
4 cucharas grandes de maizena

Preparado:
1)- Preparemos todos los ingredientes:

si el pollo no fue comprado despostado se puede despostar a gusto (preferentemente de sus invitados) el tamaño de los cortes no influye en la coccion, no es necesario deshuezar. La cebolla se corta en mitades y se hacen cortes grandes (5 o 6 por cada mitad) No cometa el error de cortarla pequeña.

Las papas las cortamos en cubos grandes (mas grandes que para ensalada rusa) no te olvides que corre riesgo de desacerse.

Las zanahorias en bastones angostos de 5 cm de largo pero no muy gruesos.

Los ajos en pequeños trozos (para algunas personas es muy desagradable morder el ajo entero)

El peregil picado lo mas posible

Los pimientos en bastones como las zanahorias

2)- Cocinando:

Primero se pone a calentar el disco (debe ser grande) al fuego que puede ser de mechero o leña (no influye) una vez que este se encuentra caliente, se coloca la manteca que se va a derretir muy rapido y luego las presas de pollo junto con el ajo el perejil y el pimiento, tambien se coloca en este momento la pimienta y un poco de sal grueza como para salar solo las presas de pollo (en este momento no tengas en cuenta la sal para lo demas)se debe mover constantemente las presas ya que el disco esta muy caliente, y esperar a que se doren (espera unos minutos)

Agregamos entonces la cebolla con la zanahoria y la papa, tambien los otros condimentos (ají, laurel y pimenton) te recomiendo que revuelvas el preparado con mucho cuidado para no desarmar las presas, es el momento entonces de hechar el vino, (no dejes de agregarle todo sin miedo, el blanco y el tinto) y en este momento procura tapar el disco para evitar la evaporacion del jugo. revisalo cada tanto para revolver.

El secreto esta en como salarlo, recorda que la sal que le agregaste al principio no alcanza, yo lo salo de a poco cada ves que lo destapo, muy de a poco para que no se sale. tenes que provarlo de a ratos para tener una referencia, recorda que la sal no sala al instante despues de que se hecha la sal se debe tapar y provar despues.

una vez que la papa esta a punto (mas ben durita) se le hecha el caldo

luego hechamos las 4 cucharas de maizena al final y dejalo reposar por 30 o 40 minutos

seguramente vas a quedar bien, recorda que es para 12 personas,
cuelquier duda escribime.

Si te alagan......... AGRANDATE!!!!
QUE LO DISFRUTEN !!!!!

Enviado por Abel Martin (abelmartin@argentina.com)

Receta anterior: **POLLO AL DISCO "JUGOSO" (PARA 12 PERSONAS)**
Próxima Receta: **POLLO AL DISCO "LA GRAN COLO"**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POLLO AL DISCO "LA GRAN COLO"

```
POLLO AL DISCO "LA GRAN COLO"

Ingredientes:
Un pollo
Un pimiento rojo
Dos dientes de ajo
Perejil a gusto
Media taza de aceite
Medio vaso de vino
Laurel, romero, sal, pimienta, condimento para pizza
Estas proporciones estan calculadas por un pollo, tengan en cuenta
que por pollo comen dos personas adultas

Preparado:
Después de haber relizado esta preparación en reiteradas
oportunidades
he llegado a la conclusión que cuanto más pequeñas se corten las
presas más gustosas son, y que la cocción de dichas presas deben
estar separadas entre sí para que se doren con más facilidad.Es
preferible cocinar en varias tandas si fueran muchas las presas en
un
disco mediano.Te recomiendo no más de tres pollos por vez .

* Cortar el pollo en presas pequeñas

* Sacar la piel, menos las alas y las patas . * Salar .

* Colocar en el disco el aceite, unas hojas de laurel y unos dientes
 de ajo (ojo estar atento a que estos dos ingredientes no se quemen,
 si esto sucede retirarlos porque amargan la preparación)
```

```
* Colocar el pollo y cocinar con fuego fuerte .Tengan en cuenta que
 deben cocinar bien el pollo hasta que esté bien dorado ya que no se
 cocina en ningún líquido . Una vez cocinado el pollo (para estar
 seguro de la cocción hacer un corte en una pata hasta llegar al
 hueso ) agrupar las presas hacia los costados del disco

* En el centro colocar el pimientos cortado en tiras anchas para que
 no se seque, cuando casi estén cocidos agregar perejil y ajo picado
 sobre las presas . Agregar el romero y el vino y mezclar todo .

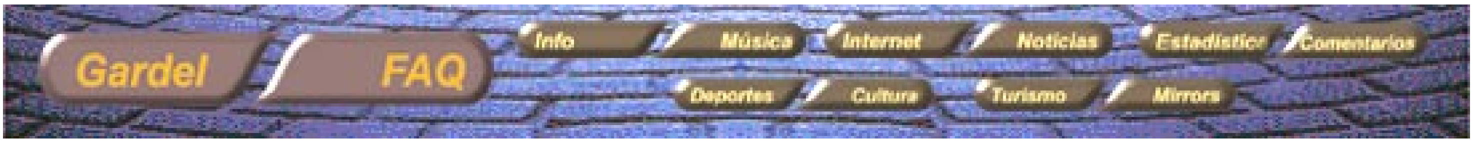
* Dejar evaporar el alcohol y si tenes una tapa para el disco tapar
y
 dejar descansar unos minutitos .

* Pimentar y agregar el condimento para pizza

* Servir y ..... BUEN PROVECHO . EL COLO

Enviado por Raul Dicapua (fdicapua@hotmail.com)
```

Receta anterior: **POLLO AL DISCO "JUGOSO" (PARA 12 PERSONAS)**
Próxima Receta: **POLLO AL DISCO "SANTA RITA"**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL DISCO "SANTA RITA"

```
POLLO AL DISCO "SANTA RITA"

Ingredientes:
 Ingredientes para 8 a 10 comensales
3 pollos despresados y sin piel.
2 kgs de tomates naturales hervidos
2 Kg. cebollas (cortadas en juliana gruesa)
4 pimientos morrones (rojos, verdes y amarillos) cortados en juliana
1 Kg. de zanahorias cortadas en juliana
1 lata de arvejas (opcional)
3/4 litro vino blanco
Sal fina, pimienta negra, ají molido y romero a gusto
100 grs. de panceta (opcional)

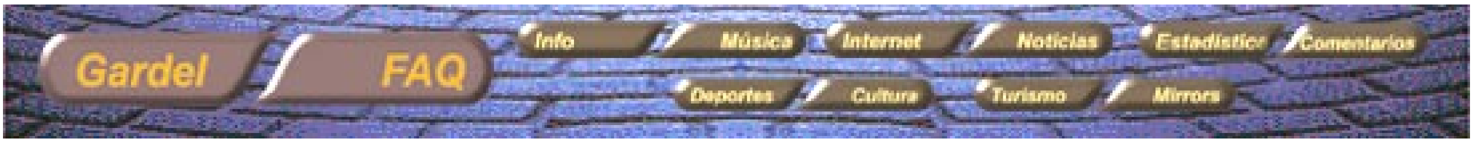
Preparado:
  Ahora a prepararlo !!
Lo primero es calentar el disco, luego agregar los trozos de
pancetas
(si no hay panceta se puede utilizar los restos de piel de pollo) y
remover con espátula de madera. Luego retirar la panceta y agregar
las presas de pollo. El mismo debe estar perfectamente pelado y
desgrasado, así cuando lo ponemos en el disco se dora más
fácilmente,
y además es más sano. Dar vuelta las presas constantemente para
conseguir un dorado y cocción pareja. Una vez listo, corremos las
presas hacia la orilla del disco, (retirando restos de grasa liquida
que pueda haber en el centro del mismo, también sacamos un poco de
fuego), así usamos la parte central del disco para las verduras.
Agregamos la cebolla y la zanahoria cortadas en juliana gruesa.
Luego
```

agregar el pimiento morrón y el tomate sin dejar de remover hasta que
la cebolla pierda parte del jugo (no freír la cebolla!!). Mezclamos todo en el disco y agregamos el vino. La sal y la pimienta es a gusto, no usar demasiado romero (apenas unas ramitas) y finalmente, unos cinco minutos antes de estar la verdura cocida se agregan las arvejas y se sirve. Inportante: Poner sal fina durante la cocción, así también bastante ají molido.!! Se puede acompañar con mandioca hervida, arroz blanco, papas (hervidas, fritas o al horno), o ensaladas, según les guste. Si no sobra nada, es porque ésta es la mejor receta. !!!

Creada por Oscar A. Bistocco de Posadas, Misiones (Argentina) (obistocco@arnet.com.ar) con la muy importante colaboración de Silvia.
El nombre de la receta se debe a que una cálida noche misionera mientras comíamos debajo una planta llamada Santa Rita, repentinamente
cayeron flores en nuestros platos como adornándolos, en ese momento Rosario la "bautizó" con ese nombre, siendo aprobada por todos los comensales brindando con vino ..!!

Enviado por Oscar Bistocco (obistocco@arnet.com.ar)

Receta anterior: **POLLO AL DISCO "LA GRAN COLO"**
Próxima Receta: **POLLO AL DISCO (A LA CERVEZA) CON GUARNICION DE PAPAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POLLO AL DISCO (A LA CERVEZA) CON GUARNICION DE PAPAS

```
POLLO AL DISCO (A LA CERVEZA) CON GUARNICION DE PAPAS

Ingredientes para 6 Personas:
2 Pollos Grandes (2,5 Kg. Aprox.)
2 Kg. Papas
1 Kg. Cebollas
3 Pimientos (Rojos y Verdes)
2 Latas de Arvejas
3/4 Lt. de Crema de Leche
1 Cerveza Negra
1 Cerveza Rubia
1 Lata grande de Champignones
1 Cabeza de Ajo
 Aceite, Sal, Pimienta, romero.

Preparado:
  A mi me gusta hacer todo en el disco, pero lo pueden hacer por
separado si gustan. Colocar el Aceite en el disco y fritar las
papas.
Luego saltar el pollo (ya salpimentado)hasta dorarlo, con un poco de
romero y los dientes de ajo enteros. Si te quedo mucha aceite
retirale un poco. Sancochar el pimiento y la cebolla, una ves que
hecho esto, agregar el pollo, verterle las cervezas (Negra y Rubia)
y
dejar cocinar con fuego moderado aprox. 25 minutos. Luego de esto
agregale la crema, las arvejas y los champignones, lo dejas reposar
5
minutos y listo ! Tenes un pollito al disco es-pec-ta-cu-lar. (Si
```

```
queres podes agregarle las papas tambien al mismo tiempo que la
crema,
o servirlas por separado, a mi particularmente me gusta agregarselas
asi toman el gustito de toda la preparacion) Bueno, espero que les
guste y lo disfruten.

Enviado por Gabriel (gabigabilan@hotmail.com)
```

Receta anterior: **POLLO AL DISCO "SANTA RITA"**
Próxima Receta: **POLLO AL DISCO - AL ESTILO DE MUCHI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POLLO AL DISCO - AL ESTILO DE MUCHI

```
POLLO AL DISCO - AL ESTILO DE MUCHI

Ingredientes:

POLLO A LA CERVESA (en el disco de arado) al estilo de MUCHI
2 pollos grandes
l kg. de cebolla
2 cabezas de AJO
= kg. de pimientos rojos
1 cervesa temperatura natural
1 cervesa FRIA

Preparado:
  Sacarle toda la piel a los pollos y trozarlos en pequeñas partes,
poner en el disco 1/2 litro de aceite y dorar todos los trozos
cuando
esta bien dorado, retirar el pollo y ponerlos en una fuente se
retira
las grasa y se limpia bien el disco Volver a poner aceite ( no mas
de
50 cc)y se agrega la cebolla y los pimientos hasta que se empiecen a
dorar, luego agrega el pollo, y la cerveza (1/2 litro), se deja
cocinar a fuego lento. y se le agrega ceveza a medida que se seca

PD: la Cerveza fria es para el cocinero...........

Saludos - Muchi

Enviado por Juan Jose Durelli (jdurelli@southlink.com.ar)
```

Receta anterior: **POLLO AL DISCO (A LA CERVEZA) CON GUARNICION DE PAPAS**
Próxima Receta: **POLLO AL DISCO A LA JUANCHI MESCHINI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL DISCO A LA JUANCHI MESCHINI

```
POLLO AL DISCO A LA JUANCHI MESCHINI

Ingredientes:
 INGREDIENTES 4 - 6 personas:
1 - pollo grande
2 kgs. De papas
3 cabezas de ajos
mucho perejil
jugo de 10 limones (aprox. &#189; jarra o mas)
1 lt. aceite
sal - oregano - pimienta, a gusto



Preparado:
  Mientras trozamos el pollo, sacamos la mayor cantidad posible de
grasa del mismo, que sera empleada posteriormente para freir las
presas, en el disco. Las papas, una vez peladas, las cortamos en
cubos grandes como si fueran para poner en el horno. Picamos el
perejil y el ajo como para preparar chimichurri. Una vez concluida
la
preparacion de los elementos, procederemos a instalarnos en la
parrilla, a efectos de cocinar nuestro manjar. Puesto el disco sobre
el fuego, ponemos todo el cuerito y la grasa conseguida cuando
trozamos el pollo para que vaya derritiendose, luego sacamos todos
los
chicharrones y acomodamos las presas sobre la superficie del disco,
cuidando de manera tal que no se nos quemen (los dedos), vamos
dandolas vueltas, y una vez doradas, las vamos retirando. Cuando
hayamos sacado la ultima, tambien hay que sacar el disco del fuego
```

para limpiarlo, pues lo que queda en el mismo, si lo dejamos, luego se
quemara y le dara un gusto amargo a nuestra preparacion. Limpio el
disco, ponemos ¾ litro de aceite para freir las papas, las que
introduciremos cuando la misma este bien caliente, y a medida que se
doran se retiran. Ya con las presas de pollo y las papas doradas y
fuera del fuego, sacamos del disco el aceite usado para cocinar las
papas y ponemos un poco nuevo, con media taza estara bien para
proceder una vez caliente a saltar el ajo y el perejil picado (todo
esto cuando mas abundante mejor). Ya con el ajito y el perejil apenas
doradito, agregamos las presas de pollo, las especies y revolvemos un
poco, luego ponemos las papas y revolvemos otro poco, y despues se le
vuelca el jugo del limon y dejamos hasta que tome un pequeno hervor.
Retirar, servir y acompanar con vino tinto. Como sugerencia, les
comento que las presas de pollo y las papas es preferible salarlas una
vez retiradas del fuego y antes de la preparacion final. Usar un par
de porrones para ir chupeteando mientras nos deshidratamos al lado del
fuego y como ultima consejo, usar lena en lugar de carbon. Finalizado
esto hay que tener la precaucion de cerrar las puertas para que los
vecinos no tomen nuestra mesa por asalto, pues el aroma se desparrama
como reguero de polvora. Que lo disfruten

Enviado por Juan Jose Meschini (jotajota69@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **POLLO AL DISCO - AL ESTILO DE MUCHI**
Próxima Receta: **POLLO AL DISCO A LA JULIÁN ROSSI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL DISCO A LA JULIÁN ROSSI

POLLO AL DISCO A LA JULIÁN ROSSI

Ingredientes:
(Para 18 personas aproximadamente)

4 y 1/2 Pollos, (11Kg, aprox.) Trozado en presas chicas, limpios y sin piel. (Dejarle solo la piel de las alas)

1 Chorrito de aceite.

2 Trozos de panceta cortado en cubitos.

1 y 1/2 Kg de cebollas cortadas en aros.

5 Cebollitas de verdeo picadas.

4 Pimientos cortados en tiras (yo usé 2 verdes, 1 rojo y 1 amarillo,
pues le da un mejor colorido a la comida)

1 y 1/2 Kg de tomates maduros en rodajas.

2 Botellas de vino blanco 3/4 de buena calidad, o cerveza

2 latas de arvejas.

2 latas de champiñones (yo usé rebanados, pero pueden ser enteros también)

700 grs. de crema de leche

2 Cervezas bien frías!!!

Condimentos:

Sal y pimienta a gusto
Pimentón
Orégano
Ají molido
Provenzal deshidratado (ajo y perejil)

Preparado:
Preparación: (1 Hora 45 minutos aproximadamente, para esta cantidad)

1º Etapa: Calentar a fuego lento el disco previamente aceitado con una pequeña cantidad de aceite. Salpimentar a gusto el pollo y colocar en el disco(siempre a fuego moderado) para comenzar su cocción, mover los trozos de pollo de vez en cuando para lograr una cocción pareja. (Se aconseja tapar el disco con unos papeles de diario, para evitar la evaporación y lograr una cocción más uniforme.
Cuando las presas estén tomando color (1/2 hora aproximadamente) condimentar con el provenzal y remover para que se distribuya el mismo
en todas las presas, seguir cocinando unos 10 minutos más y retirar del disco todo el pollo y colocarlo en una bandeja. Sacar el disco del fuego y desechar toda la grasa que quedó en él, producto de la cocción del pollo.

2º Etapa: Volver a colocar el disco en el fuego y poner todas las cebollas incluidas las de verdeo, salar y condimentar con abundante orégano, un toque (o más) del ají molido y el pimentón, a continuación la panceta, los pimientos, el tomate y el vino. Volver a
salar y condimentar con orégano, el pimentón y el ají. Colocar a continuación encima de todo eso el pollo. Remover de vez en cuando. Pasados 45 minutos aproximadamente, la preparación está lista, solo queda agregarle las arvejas, los champiñones y la crema para darle el
toque final. Mezclar todo y cocinar 5 minutos más. No olvidarse de las papas fritas para acompañar y ahora...... A COMER!!!!

Me olvidaba!!!, las 2 cervezas frías son para el cocinero......

```
Enviado por Julián Rossi (julianrossi@cablenet.com.ar)
```

Receta anterior: **POLLO AL DISCO A LA JUANCHI MESCHINI**
Próxima Receta: **POLLO AL DISCO A LA MESCHINI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POLLO AL DISCO A LA MESCHINI

```
POLLO AL DISCO A LA MESCHINI

Ingredientes:
 Ingredientes 4 – 6 personas
1 pollo grande
2 kgs. de papas
150 grs. De panceta salada
2 chorizos colorados
1,5 kgs de tomates peritas maduros
4 cebollas medianas
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 lt. aceite
1 lt. De cerveza
1 lata de arvejas
sal – oregano – pimienta, a gusto


Preparado:
  Trozamos el pollo, sacamos la mayor cantidad posible de grasa y no
la tiramos, porque sera empleada posteriormente para freir las
presas
en el disco. Las papas, una vez peladas, las cubeteamos en trozos
grandes. Cortamos las cebollas por el medio y luego en tiras, de la
misma forma procedemos con los tomates peritas y los pimientos. Una
vez concluida la preparacion de los elementos, nos instalamos en la
parrilla, a cocinar nuestro pollito. Puesto el disco sobre el fuego,
ponemos todo el cuerito y la grasa conseguida cuando trozamos el
pollo
para que vaya derritiendose, luego sacamos todos los chicharrones y
```

acomodamos las presas sobre la superficie del disco, y una vez doradas, las vamos retirando. Cuando hayamos sacado la ultima, tambien hay que sacar el disco del fuego para limpiarlo, pues los restos que quedan en el mismo, si los dejamos, luego se quemara y le dara un gusto amargo a nuestra preparacion. Limpio el disco, ponemos ¾ litro de aceite para freir las papas, las que introduciremos cuando este bien caliente y con fuego fuerte, y a medida que se doran
se retiran. Fuera las papas y el pollo, procedemos a salar a gusto. Nuevamente frente al disco, que debera estar limpio, vertemos un chorro de aceite para rehogar la cebolla, los pimientos, los chorizos
colorados y la panceta salada, que previamente hemos fileteado. Una vez que estos elementos se han dorado, introducimos los tomates peritas cortados y luego de condimentar, dejamos que comience a hervir
y evapore un poco el jugo de los mismos. Acto seguido, acomodamos las
presas de pollo doradas en esta preparacion, agregamos la cerveza y la
dejamos hervir por un rato. Cuando ha mermado el volumen de liquido, y antes de retirar, agregamos las papas doradas y las arvejas. Revolvemos suavemente la preparacion para que se mezcle, sacamos del fuego y a disfrutar.

Enviado por Juan Jose Meschini (jotajota69@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **POLLO AL DISCO A LA JULIÁN ROSSI**
Próxima Receta: **POLLO AL DISCO A LA PA´**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL DISCO A LA PA´

POLLO AL DISCO A LA PA´

Ingredientes:
10 personas

4 pechugas
6 muslos
6 patas
2 Kg. cebolla
400 grs.morrones o pimientos rojos y verdes
50 grs. de manteca
1 Kg. de Zanahoria
3 latas de arvejas
2 Litros de caldo de verdura (2 calditos)
3/4 litro vino blanco
150 grs.panceta
sal/pimienta y romero a gusto

ahora vamos a hacerlo!!

Preparado:
Lo primero es calentar el disco con llamas de leña, cuando está bien caliente agregar los trozos de pancetas y remover con espatula de maduera. Luego retiramos la panceta para que no se queme y agregamos la manteca y el pollo. El mismo debe estar perfectamente pelado y desgrasado, así cuando lo ponemos en el disco se dora más fácil, y además es más sano. Tambien, al pollo debemos remover constantemente para conseguir un dorado y coción pareja. Una vez listo, lo retiramos

hacia la orilla del disco, retirando un poco el fuego y agregamos la cebolla, en el centro del disco cortada en juliana gruesa como al resto de las verduras. Luego de la cebolla hay que agregar el morrón /pimiento sin dejar de remover hasta que la cebolla pierda parte del jugo (no sirve freir la cebolla). Mezclamos todo en el disco, agregamos el vino, la zanahoria y finalmente el caldo. La sal y la pimienta es agusto, pero ojo con el romero no se pasen (apenas unas ramitas)y finalmente luego de unos 45 minutos, se agregan las arvejas.
Si se les hace poco es porque esta receta es la mejor...

Enviado por Hugo Carballo (argentino_carba@msn.com)

Receta anterior: **POLLO AL DISCO A LA MESCHINI**
Próxima Receta: **POLLO AL DISCO A LA PICHI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL DISCO A LA PICHI

POLLO AL DISCO A LA PICHI

Ingredientes:
 Cantidades aproximadas (colocar a gusto)
1 pechuga de pollo por persona
4 cebollas grandes
4 morrones de colores varios (pimientos)
1 lata de choclo (maiz) en granos
1 lata de arvejas
3 zanahorias
3 papas
500gr. chauchas
1 ramito de cebolla de verdeo
3 dientes de ajo
1Lt. vino blanco
1 pote de crema de leche

Preparado:
  Calentar el disco de arado con llamas. Colocar un poco de aceite. Cortar las pechugas en tiritas finas y dorarlas en el disco. Agregar la cebolla en juliana al igual que los morrones y cocinar hasta que esten blandos. Agregar las cebolla de verdeo cortada fina. Agregar las papas, zanahorias y algunas verduras opcionales que le gusten en cubitos o bastoncitos. Agregar el choclo, las arvejas y algunos condimentos. Agregar el vino blanco, rectificar la sal y dejar cocinar. Antes de servir agregar la crema de leche. Acompañar con arroz blanco o polenta.

Enviado por Juan Andres Frangioli (frangio@arnet.com.ar)

Receta anterior: **POLLO AL DISCO A LA PA´**
Próxima Receta: **POLLO AL DISCO DON LOLE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POLLO AL DISCO DON LOLE

```
POLLO AL DISCO DON LOLE

Ingredientes:
 disco de arado elemento que sirve para arar la tierra a la cual le
 ponemos un aro soldado y cocinamos en argentina

Ingredientes:
7       2 pollos grandes (mas de 2 y = kg.)
7       l kg. de cebolla
7       1 kg. de tomate perita (de esos que estan casi para tirar)
7       = kg. de ajes preferentemente rojos
7       = kg. salchicha parrillera
7       = kg. panceta ahumada
7       1 o 2 chorizos colorados estacionados
7       1 kg. de arroz muy bueno y grande
7       aproximadamente 2 litros de caldo de gallina
7       ajo
7       perejil y condimentos a gusto.

IMPORTANTE. Botella > vino tinto fino, mitad para agregar durante la
coccion y mitad para refrescarse de tanto calor y trabajo.

Preparado:

Sacarle toda la piel a los pollos y trozarlos en pequeÑqas partes,
poner en el disco un chorro abundante de aceite de oliva y
dorarlos.
Una vez bien dorados, retirar el pollo hacia los bordes y retirar
con
una cuchara toda la grasa que se junto en el medio. Volver a poner
```

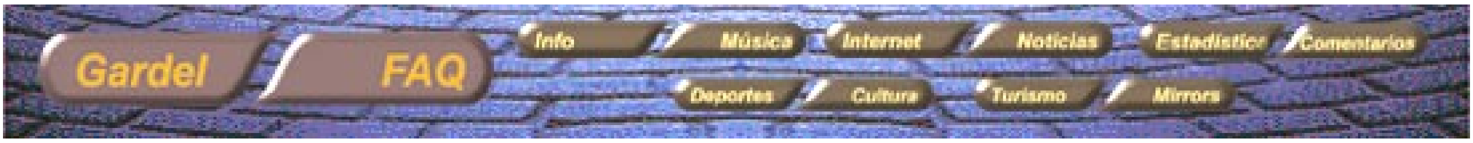
```
aceite de oliva y agregar la cebolla y los ajies hasta que se
empiecen
a dorar, luego agregar de a poco la salchicha, la panceta, los
chorizos y cuando este todo a medio cocer incorporar el pollo,
mezclar
y agregar los tomates y el vino. Una vez que quedo todo medio
homogeneizado agregar el caldo y cuando esti a punto de hervir
agregar
el arroz, remover todo y dejar cocinar a fuego lento. Cuando al
arroz
le falte un minuto de coccion sacar todo el fuego de abajo del
disco,
dejar reposar unos minutos y servir en platos en forma abundante.


Origen Guillermo

Guillermo C. Gomez.-

Enviado por gomez guillermo (piguie@netverk.com.ar)
```

Receta anterior: **POLLO AL DISCO A LA PICHI**
Próxima Receta: **POLLO AL DISCO SALTADO AL AJO (FACILISIMO!!!)**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL DISCO SALTADO AL AJO (FACILISIMO!!!)

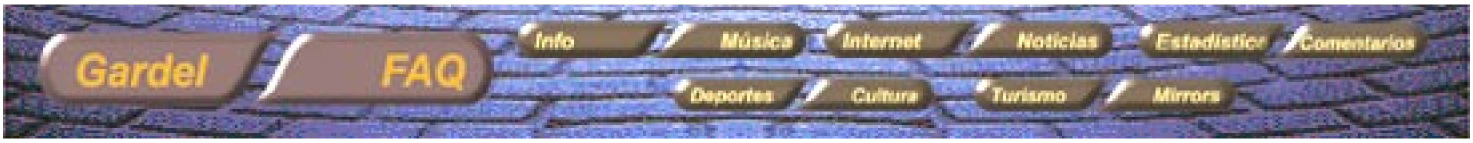
POLLO AL DISCO SALTADO AL AJO (FACILISIMO!!!)

Ingredientes:
1 pollo grande (2kg y medio o mas)
1 litro de aceite
3 cabezas(no dientes) de ajo
ramilletes de romero

Preparado:
Se coloca el aceite en el disco, una vez caliente se coloca el pollo en trozos y los ramilletes de romero, para que le den sabor, siempre hay que empezar por las partes mas gruesas,cuando esten bien doradas las presas, se le agregan los ajos,pelados, separados en dientes y cortados en tres o cuatro pedacitos, cuando estan apenas dorados se retira todo, pollo (que tendra la piel crocante) y ajos y
se sirven las presas, junto con un poco de ajos. Acompañar con papas fritas y un buen tinto

Enviado por Rafael Norberto Martinez Zorrilla
(r_martinez_zorrilla@hotmail.com)

Receta anterior: **POLLO AL DISCO DON LOLE**
Próxima Receta: **POLLO AL DISCO SANTA RITA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

POLLO AL DISCO SANTA RITA

POLLO AL DISCO SANTA RITA

Ingredientes: para 8 a 10 personas
3 pollos despresados y sin piel.
2 kgs de tomates naturales hervidos
2 Kg. cebolla (cortados en juliana gruesa)
4 pimientos morrones (rojos, verdes y amarillos) (cortados en juliana)
1 Kg. de zanahoria cortadas
1 lata de arvejas (opcional)
3/4 litro vino blanco
sal fina,pimienta negra, aji molido y romero a gusto
100 grs de panceta (opcional)

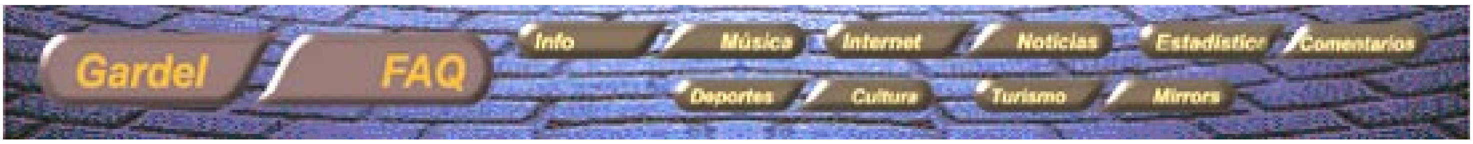
Preparado:
Ahora a prepararlo !!
Lo primero es calentar el disco, cuando está bien caliente agregar los trozos de pancetas (si no hay panceta se puede utilizar los restos de piel de pollo) y remover con espatula de madera. Luego retiramos la panceta para que no se queme y agregamos el pollo. El mismo debe estar perfectamente pelado y desgrasado, así cuando lo ponemos en el disco se dora más fácil, y además es más sano. Tambien, a las presas de pollo debemos darlas vueltas constantemente para conseguir un dorado y coción pareja. Una vez listo, retiramos las presas hacia la orilla del disco, (retirando tambien un poco el fuego), asi usamos el centro del disco para las verduras. Agregamos la cebolla y la zanahoria cortadas en juliana gruesa . Luego agregar el pimiento

morrón y el tomate sin dejar de remover hasta que la cebolla pierda parte del jugo (no freir la cebolla !!). Mezclamos todo en el disco,agregamos el vino. La sal y la pimienta es a gusto, pero ciudado con el romero no usar demasiado (apenas unas ramitas) y finalmente, 5 minutos antes de estar cocido se agregan las arvejas y se sirve. Inportante: Poner sal fina durante la coccion, asi tambien poner bastante aji molido.!! Se puede acompañar con mandioca hervida,
arroz blanco, papas, o ensaladas, segun como les guste. Si no sobra nada, es porque es la mejor receta. !!!

Creada por Oscar A. Bistocco de Posadas, Misiones (Argentina) (obistocco@arnet.com.ar) con la muy importante colaboracion de Silvia.
El nombre de la receta se debe a que una calida noche misionera mientras comiamos debajo una planta llamada Santa Rita, repentinamente
cayeron flores en nuestros platos adornandolos, en ese momento Rosario
la "bautizo" con ese nombre, siendo aprobada por todos los comensales..!! 01/12/2002

Enviado por Oscar Bistocco (obistocco@arnet.com.ar)

Receta anterior: **POLLO AL DISCO SALTADO AL AJO (FACILISIMO!!!)**
Próxima Receta: **POLLO AL ESPáRRAGO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL ESPáRRAGO

```
POLLO AL ESPáRRAGO

Ingredientes:
 1 Pollo
1 sobre de sopa crema de espárrago
1 litro de vino blanco

Preparado:
  Se troza el pollo, colocar en una fuente para horno. Aparte
  disolver en un bol el contenido del sobre de la sopa crema de
  espárragos con el litro de vino. Verter la mitad de esta
  preparación en la fuente y llevar a horno durante 20 minutos,
luego
  agregar el resto de la preparación y dejar otros 20 minutos.

Servir con papas al natural.

NOTA: NO salar el pollo, ya que la salsa ya tiene la sal necesaria

Enviado por Valeria Avellaneda (vavellaneda60@hotmail.com)
```

Receta anterior: **POLLO AL DISCO SANTA RITA**
Próxima Receta: **POLLO AL LIMON**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL LIMON

```
POLLO AL LIMON

Ingredientes:
 seis presas de pollo, pechugas y patas, preferentemente,2 klg. de
 limones,pimienta,2 dientes de ajo picados muy finito,sal a gusto,
aji
 molido,aceite de oliva,un chorrito

Preparado:
  en una cacerola, colocar las presas y demas ingredientes,mientras
se va cocinando, ir agregando el jugo de limon y revolver, acompañar
con un malbec de aquellos

Enviado por miguel martinez (mutante@sinectis.com.ar)
```

Receta anterior: **POLLO AL ESPáRRAGO**
Próxima Receta: **POLLO AL LIMON**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POLLO AL LIMON

```
POLLO AL LIMON

Ingredientes:
5 PIERNAS DE POLLO
1 CEBOLLA GRANDE
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
5 LIMONES

Preparado:
Hervir las piernas de pollo.

Colocar toda la cebolla rebanada en una sarten con aceite
caliente y freirlas por un minuto.

Agregar el pollo cocido con el jugo de los limones e ir moviendo
para que no se peguen.

Agregar la sal y pimienta al gusto mientras se mueve el guisado.

Enviado por BLANCA MORALES (blankiux@terra.com.mx)
```

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL LIMON

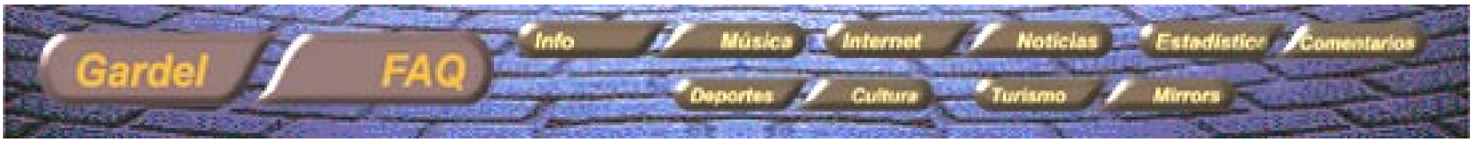
```
POLLO AL LIMON

Ingredientes:
5 piernas de pollo
1 cebolla grande
sal y pimienta al gusto
5 limones

Preparado:
  Hervir las piernas de pollo.
colocar toda la cebolla rebanada en una sarten con aceite
caliente y freirlas por un minuto. agregar el pollo cocido con
el jugo de los limones e ir moviendo para que no se peguen.
agregar la sal y pimienta al gusto mientras se mueve el
guisado.

Enviado por BLANCA MORALES (blankiux@terra.com.mx)
```

Receta anterior: **POLLO AL LIMON**
Próxima Receta: **POLLO AL LIMON Y A LA MOSTAZA**
[Volver al índice de Recetas]



[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL LIMON Y A LA MOSTAZA

POLLO AL LIMON Y A LA MOSTAZA

Ingredientes para 2 personas
1/4 de pollo por persona
50 gr de manteca
2 cucharadas soperas de mostaza
el jugo de 3 limones
1 cucharada de ajo bien picado
1 cucharada sopera de perejil picado
1 cucharada (de te) de oregano
1 cucharadita de aji molido
sal y pimienta a gusto

Preparado:
Derretir la manteca e incorporarle los demas ingredientes. cocinar el
pollo en el horno dandolo vuelta cada 10 minutos y bañandolo con la salsa. el horno debe estar a fuego fuerte, y queda muy rico acompàñado con papas y batatas fritas cortadas bien finitas

Enviado por cecilia middelhoff (ceciliamiddelhoff@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **POLLO AL LIMON**
Próxima Receta: **POLLO AL OREGANO**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL OREGANO

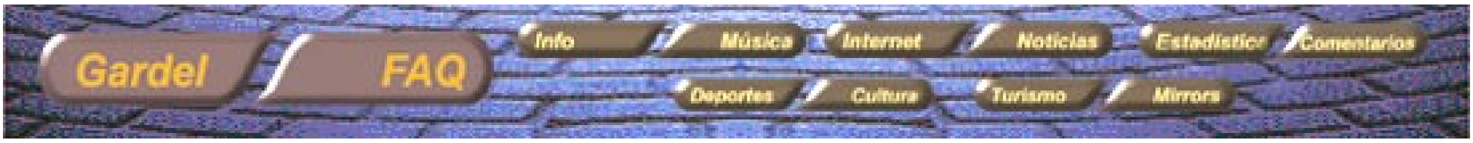
POLLO AL OREGANO

Ingredientes:
 una pechuga de pollo deshuesada
3 cabezas de ajo machacadas
1cucharada de margarina
una cucharada de orégano

Preparado:
  Se corta el pollo en cuadraditos, se calienta el sarten con la
  margarina y se sofrien los ajos, luego se le agrada el pollo, una
  vez que el pollo bote sus líquidos se lo espolvorea con
suficciente
  orégano y se lo tapa y deja cocinar por 5 minutos más. El pollo
  debe estar adobado con sal, pimienta, un poquito ´comino y si le
  agrada con mostaza.

Enviado por katya castro (katycas@yupimail.com)

Receta anterior: **POLLO AL LIMON Y A LA MOSTAZA**
Próxima Receta: **POLLO AL RANCHO VIEJO**
[Volver al índice de Recetas]



[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL RANCHO VIEJO

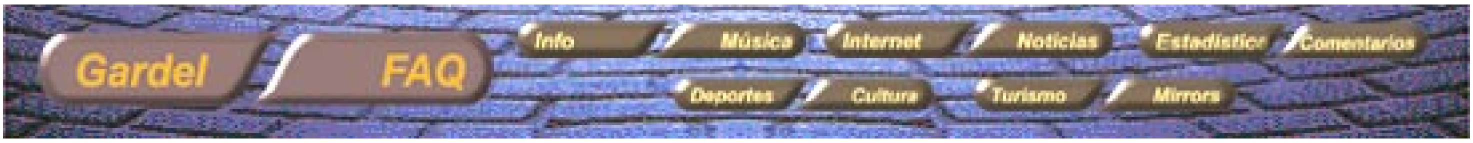
```
POLLO AL RANCHO VIEJO

Ingredientes:
 1 pollo entero
sal y pimienta a gusto
perejil fresco
3dientes de ajo machacado
1cebolla colorada cortada
3 tazas de vino rojo
1/2 taza de aceite de oliva


Preparado:
  Adobar el pollo la noche antes con todos los ingredientes antes
mencionado 1h al horno a temp de 150grados y 40 min despues a
200grados sacar y servir con viandas hervidas alrededor.

Enviado por Elianet Sanchez Aldana (sanchezaldana@hotmail.com)
```

Receta anterior: **POLLO AL OREGANO**
Próxima Receta: **POLLO AL VERDEO**
[Volver al índice de Recetas]



Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL VERDEO

```
POLLO AL VERDEO

Ingredientes:
 4 SUPREMAS DE POLLO
1/2 KG. DE CEBOLLA
1 KG. DE CEBOLLA DE VERDEO
1/2 KG. DE PUERROS
1 POTE DE CREMA DE LECHE GRANDE
ACEITE, PIMIENTA Y SAL CANTIDAD NECESARIA


Preparado:
  Lavar las supremas con abundante agua. Preparar una sarten con
  aceite o manteca para blanquear y saltar las cebollas comunes
  picadas. Una vez salteadas las cebollas comunes, marcar el pollo
  en la sarten hasta que masomenos este cocido y alli agregar las
  cebollas de verdeo y los puerros picados. Luego añadir el pote de
  crema de leche hasta que se caliente la misma. Una vez tierno el
  pollo servir en una fuente las supremas y cubrir con la crema de
  verdeo.

Enviado por ELFOCA17@HOTMAIL.COM
```

Receta anterior: **POLLO AL RANCHO VIEJO**
Próxima Receta: **POLLO AL VINO TINTO**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO AL VINO TINTO

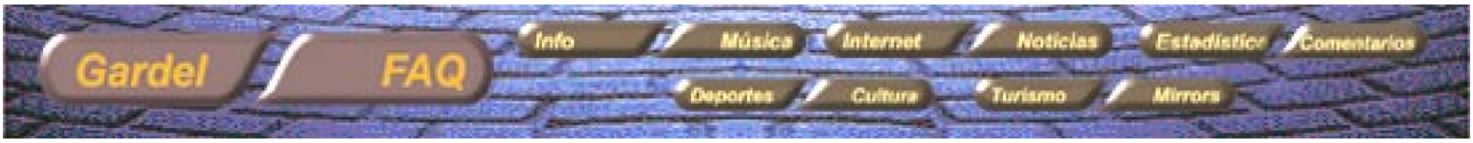
```
POLLO AL VINO TINTO

Ingredientes:
1 pollo
1 cabeza de ajo
especias (oregano,laurel,albaca)
1 litro de vino tinto (preferentemente buen vino)
sal y pimienta a gusto.

Preparado:
  trozar el pollo y ponerlo en una olla grande, agregarle los
dientes
de ajo con la piel, sal pimentar a gusto y agregar las especias con
el
vino (3/4 y dejar un poco para ir agregandole durante la coccion).
cocinarlo a fuego moderado alrededor de 40 minutos. Acompañar el
pollo con papas fritas cortadas en cuadraditos.Esta receta como ven
es
muy facil y a la vez rica el vino tinto tierniza el pollo y el ajo
le
da un gusto espectacular!! prueben esta receta y me cuentan...

Enviado por dalia martos (danielschiavo@sinectis.com.ar)
```

Receta anterior: **POLLO AL VERDEO**
Próxima Receta: **POLLO ALAMAR**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO ALAMAR

```
POLLO ALAMAR

Ingredientes:
1 Pollo
1 Litro de Cerveza
Sal
Pimienta

Preparado:
Poner el pollo a la parrilla, salpimentar y adobar mientras se va
asando con la cerveza, al termino de la coccion estara sabrozo y
tierno.-

Enviado por Alamar (perezcapozucco@hotmail.com)
```

Receta anterior: **POLLO AL VINO TINTO**
Próxima Receta: **POLLO ASADO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO ASADO

```
POLLO ASADO

Ingredientes:
1 pollo
1 bolsita de orégano
1/2 cabeza de ajo
1/2 tacita de pisco
1 cucharadita de sal
pimienta
1 cebolla

Preparado:
  moler y mezclar en una piedra de "chancho" o piedra de moler, el
ajo, el orégano, la pimienta, la sal y el pisco. Revolver bien,
abrir
y pinchar el pollo para que traspase el gusto de la salsa.Embetuna
el
pollo entero y tiralo a la parrilla con rodajas de cebolla encima y
cuando lo des vuelta, vuelve a ponerle mas cebolla. También puedes
echarle un poco de cerveza encima para que tome otro gusto, pruébalo
es bacán..

Enviado por patricio valdés (patricio_valdes@hotmail.com)
```

Receta anterior: **POLLO ALAMAR**
Próxima Receta: **POLLO BASIL (PARA 6 PERSONAS)**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO BASIL (PARA 6 PERSONAS)

POLLO BASIL (PARA 6 PERSONAS)

Ingredientes:
- 6 piernas de pollo enteras(muslo y pierna)
- 1 cebolla grande
- 4 cucharadas de aceite
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada de oregano en polvo
- 1 cebolla grande cortada en trocitos o rodajas (al gusto)
- 1 cerveza
- 1 lata de coctel de frutas (16 oz. Ej. Del Monte)
- 2 cucharadas de vinagre
- sal a gusto

Preparado:
Dorar las piezas de pollo en el aceite bien caliente, sacarlas y ponerlas en una cazuela u olla aparte. Sofreir la cebolla en el aceite donde se doró el pollo. Poner el sofrito con el pollo en la cazuela. Añadir cerveza, oregano y laurel. Cocinar tapado durante 10 minutos a fuego bajo; destapar y cocinar otros 20 minutos a fuego vivo. Poner el coctel de frutas y vinagre, y mantenerlo en el fuego hasta que se evapore el exceso de liquido. Servirlo con arroz blanco,
pure de papas, papas asadas o papas fritas. Se puede acompañar de un vino rosado.

Enviado por Elsa Basil Correa (ebasil@hotmail.com)

Receta anterior: **POLLO ASADO**
Próxima Receta: **POLLO CON ALMENDRAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO CON ALMENDRAS

```
POLLO CON ALMENDRAS

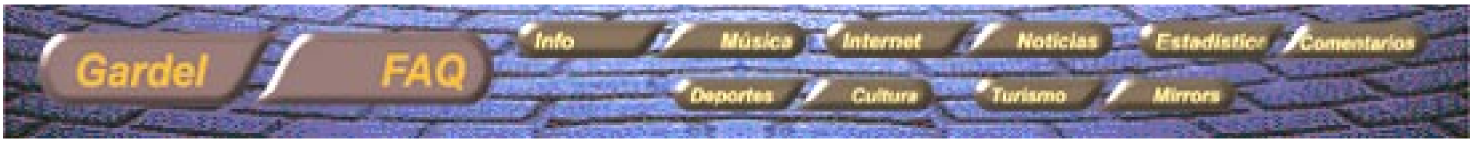
supremas de pollo:    4,
apio:       3 ramas,
cebolla:         1,
ajo:       1 diente,
puerro:         2,
zanahoria:        2,
aji rojo:        1,
aji verde:        1,
aceite: cantidad necesaria,
sal,
pimienta,
jenjibre,
caldo de ave:    1 taza,
vino blanco:   1/2 taza,
ajinomoto: 1/2 cucharadita,
maicena:   2 cucharadas,
salsa de soja:   2 cdas,
almendras:      50 grs.

Si se quiere se puede colocar un pun~ado de chauchas. Las supremas
se
cortan en trocitos y se maceran 1 hora con sal, pimienta, jenjibre,
1
cda. de salsa de soja, 1 cda. de maicena y un chorrito de vino y el
diente de ajo picado.

Primero poner el pollo en maicena haciendo que quede bien
impregnado y
```

luego se agrega todo el resto para la maceracion. Luego se colocan en
la cacerola todas las verduras cortadas en forma diagonal. Poner en
otra cacerola el pollo con un poco de aceite y cocinarlo un poco,
agregar las verduras que tenia en la otra cacerola, <estas verduras
cuando se colocan a cocinar se lo hace con un poco de aceite.>.
Aparte precocinar un poco las chauchas y las zanahorias, al estar todo
junto con el pollo agregarle un poco de sal, pimienta, ajinomoto,
ademas del resto de salsa de soja, el caldo, el vino y cocinar tapado.
Disolver la cuchara de maicena con un poco de agua, agregar a la
cazuela y cocinar, para espesar, remover la preparacion con cuchara de
madera destapada. Las almendras se colocan en un bols, tapadas con
agua hirviendo, se las deja 1', y luego se las pelan frotandolas con
un repasador, una vez peladas se las frien con un poquito de aceite en
un sarten y luego se le agrega sal y ajinomoto, se agregan al pollo en
el momento de servir.

Receta anterior: **POLLO BASIL (PARA 6 PERSONAS)**
Próxima Receta: **POLLO CON BROCOLI**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO CON BROCOLI

```
POLLO CON BROCOLI

Ingredientes:
 8 contra muslos 9calcule 2 por persona
 1 lb. de queso mossarella
 1/4 de libra de brocoli
 1 lata de crema de brocoli
 menos de 1/2 taza de leche
sal, pimienta y ajo en polvo

Preparado:
  Marine las presas de pollo bien con sal, pimienta y ajo en polvo.
  Pongalas en un recipiente para hornear y cubra con papel aluminio
  metalo en el horno precalentado a 350 grados f. de 35 a
45minutos.
  Prepare la crema de brocoli con la leche. Hirva los brocolis por 3
  minutos corteles el tallo. Saque el pollo votele un poco del jugo
  pongale los pedasos de broli, cubralo con la crema ya lista y
ralle
  el queso y cubralo todo. Pongalo de nuevo al horno por 10 minutos.
  Sirvalo con arroz blanco y ensalada verde.

Enviado por Eduardo Montoya (edie 008@cs.com)
```

Receta anterior: **POLLO CON ALMENDRAS**
Próxima Receta: **POLLO CON CIRUELAS**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO CON CIRUELAS

```
POLLO CON CIRUELAS

Ingredientes:
 12 patas de pollo
 polvo de sopa de hongos
 polvo de sopa de cebollas
 dos latas de cirulas al natural en sirup liviano una fuente pirex

Preparado:
  se pasan las patas de pollo por la sopa de cebollas primero y
luego
por la de hongos como se hacen milanesas, se las acomodan en la
fuente
pirex y luego se le echa encima el contenido de las latas de ciruela
con su syrup se hornea a 200 grados por 30 minutos y ya esta

es una receta facil y de mucho sabor

juan carlos

Enviado por juan carlos cozacov (jcozacov@hotmail.com)
```

Receta anterior: **POLLO CON BROCOLI**
Próxima Receta: **POLLO CON CREMA LIGHT Y GUARNICIÓN (OPCIONAL)**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO CON CREMA LIGHT Y GUARNICIÓN (OPCIONAL)

POLLO CON CREMA LIGHT Y GUARNICIÓN (OPCIONAL)

Ingredientes:
 POLLO CON CREMA LIGTH (para cuatro personas)
4 supremas de pollo
2 cucharadas soperas de queso blanco (Casancrem, Mendicrim, etc.)
1/2 vaso de vino blanco
1 cucharada de mostaza
2 cucharaditas de pimentón extra
1 cucharadita de curry
1 cucharada de maizena diluida en agua.
1 cucharada de ciboulette picada.
sal y pimienta a gusto
GUARNICIÓN
1 bolsas de espinaca para freezer
2 cucharadas sopera de queso crema
1 cucharada sopera de queso rallado
Aceite, sal y pimienta a gusto

Preparado:
  Pollo con crema light:
(1)cortar las supremas en dados pequeños (2cm. x 2 cm, aproximadamente)y salar a gusto;

(2) rociar una sartén con muy poco aceite (apenas que cubra la base) y, cuando esté caliente, agregar los dados de pollo. Cocinar unos minutos hasta que el pollo cambie de color (no dejar que se dore);

(3) agregar al pollo las dos cucharadas soperas de queso crema y revolver;

(4) agregar a la mezcla anterior, el 1/2 vaso de vino blanco y la cucharada de mostaza y revolver evitando que la mezcla se pegue en la base de la sartén;

(5) una vez revuelto, agregar las dos cucharaditas de pimentón extra, la cucharadita de curry y la cucharada de maizena diluida en agua (para que la mezcla espese). Revolver y dejar cocinar aproximadamente diez minutos;

(6) una vez cocido agregar sal y pimienta a gusto. Volcar en un recipiente para servir y espolvorear con ciboulette. Guarnición (opcional):

(1) cocinar las bolsas de espinaca según las instrucciones del paquete (en olla o en microondas);

(2) colar bien las espinacas y pisarlas para extraerles toda el agua;

(3) agregar a las espinacas las dos cucharadas de queso crema, la cucharada de queso rallado, un chorrito de aceite, sal y pimienta a gusto y revolver;

(4) servir como guarnición del pollo con crema light.

Enviado por Silvia Cristina Gabriel (sgabriel@datamarkets.com.ar)

Receta anterior: **POLLO CON CIRUELAS**
Próxima Receta: **POLLO CON CREMA Y KETCHUP**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO CON CREMA Y KETCHUP

```
POLLO CON CREMA Y KETCHUP

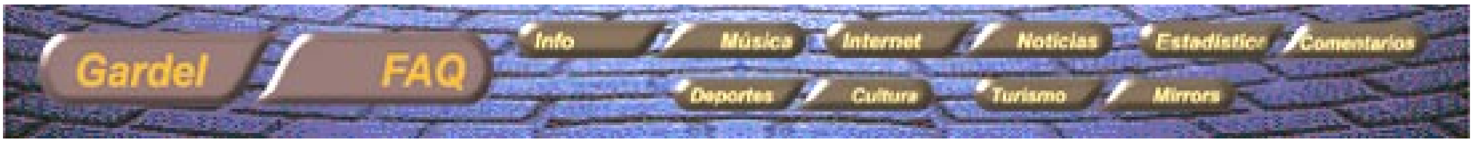
Ingredientes:
 1 kg. de pollo deshuesado
un chorro generoso de aceite
1 cebolla mediana
200 grs. de crema de leche
3 cucharadas de salsa ketchup
sal y pimienta
Opcionales:
champiqones
jamon cocido en cubos
ciruelas secas
1 vaso de vino blanco seco

Preparado:
  picar finamente la cebolla y dorar con el aceite en una
cacerola,incorporar el pollo al que se le habra quitado toda la
grasa
posible, cocinar 10 minutos tapado, luego agregar la crema y la
salsa
ketchup,salpimentar, cocinar 15 minutos mas y listo, agregar durante
la coccion la cantidad de agua caliente que se desee de acuerdo a
como
se quiera la salsa. Opcion: al dorar la cebolla agregar las ciruela
lavadas y el jamon cortado en daditos, y despues de cocido 10
minutos
el pollo agregar los champi- qones y el vino, de esta forma se
obtendra un pla- to mas sofisticado.Se acompaña con arroz blanco s
la
```

manteca.

Enviado por carlos delaude (delaude@cablenet.com.ar)

Receta anterior: **POLLO CON CREMA LIGHT Y GUARNICIÓN (OPCIONAL)**
Próxima Receta: **POLLO CON HIERBAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO CON HIERBAS

```
POLLO CON HIERBAS

Ingredientes:
 1 Pollo Grande
Ajo y Perejil
Papel de aluminio
Romero
Habas
Aceite de Oliva
Sal y Pimienta
Champiñones

Preparado:
  Cubrir una Fuente para Horno con mucho papel de Aluminio, agregar
el pollo sin piel y sin grasa Salpimentar el Pollo, Agregarle las
habas ya hervidas al vapor dentro del mismo agregarle el Romero Ajo
y
perejil, un poco de aceite de Oliva sobre el Pollo y cubrir de Papel
de Aluminio, poner al horno y dejarlo a fuego maximo 40 minutos.

Sepuede acompañar con Papas noisette o con una ensalada de Tomate,
abahaca y queso gruyere Espero que les guste y que me envien sus
comentarios Muchas Gracias

Enviado por Maximiliano Tevrizian (maxi_tevrizian@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **POLLO CON CREMA Y KETCHUP**

Próxima Receta: **POLLO CON SALSA DE CAMARONES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO CON SALSA DE CAMARONES

POLLO CON SALSA DE CAMARONES

Ingredientes:
Pollo 1,crema de leche 500g,ajo un diente,perejil fresco,camarones
250g, aceite de oliva cantudad necesaria

Preparado:
Se frita el pollo con sal y pimienta,en un sarten a parte se
coloca el aceite de oliva, los camarones el ajo bien picadito la
mitad del perejil, con una copita de vino,se le agrega la crema,
se
le agrega el pollo ya cocido y se lo sirve con papas rejillas y
espovoriado con perejil.

Enviado por NOEMI VILLENA de PUERTO MADRYN (LA_CHANCHA10)

Receta anterior: **POLLO CON HIERBAS**
Próxima Receta: **POLLO CON SALSA DE ESTRAGON**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO CON SALSA DE ESTRAGON

```
POLLO CON SALSA DE ESTRAGON

Ingredientes:
Estragsn (preferiblemente fresco)
200 grs.de Crema de leche
2 cucharadas de salsa de mostaza
pimienta negra (es mas suave)y sal a gusto
Pollo trozado preparado previamente a la holla
(no en caldo)o frito.
Variante del pollo: Chikenitos fritos.


Preparado:
  Se debe tener previamente cocinado el pollo.
La salsa se prepara en una sarten colocando la
crema de leche se revuelve hasta que caliente,
se le agraga la mostaza, dos cucharadas soperas de
estragsn y la sal. Se hierve, se le agrega la
pimienta y luego bajar el fuego al mmnimo 5 minutos
Agregar a esta salsa el pollo durante 5 minutos mas.

Se retira el pollo de la salsa y se sirve con papas al
natural (hervidas) rociadas con la salsa.


Enviado por Mario Coppa (sandra@cds.com.ar)
```

Receta anterior: **POLLO CON SALSA DE CAMARONES**
Próxima Receta: **POLLO CON VERDURAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO CON VERDURAS

POLLO CON VERDURAS

Ingredientes:
4 presas de pollo
1 pimenton verde en tiras
1 pimenton amarillo en tiras
1 pimenton rojo en tiras
1 zanahoria en rodajas

ajo, cebolla en circulos, sal, aceite,oregano deshidratado

Preparado:
forrar un molde para horno con papel de aluminio, colocar el pollo condimentado con la sal, ajo y las hierbas, cubrir con el resto de los ingredientes, cubrir con el papel y hornear durante 45m en horno moderado, sevir caliente

Enviado por lin chu (linchu2000@hotmail.com)

Receta anterior: **POLLO CON SALSA DE ESTRAGON**
Próxima Receta: **POLLO CROCANTE**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO CROCANTE

POLLO CROCANTE

Ingredientes:
 1 POLLO MEDIANO
1 MANZANA
SAL Y PIMIENTA
CALDO PARA SABORIZAR
3 CUCHARADAS DE PAN RALLADO
2 CUCHARADAS DE ACEITE

Preparado:
  LAVAR Y SECAR EL POLLO. CONDIMENTAR POR DENTRO Y POR FUERA CON SAL Y PIMIENTA. PELAR LA MANZANA Y COLOCAR LA EN EL INTERIOR. CERRAR CON PALILLOS. COLOCAR EL POLLO EN UNA ASADERA Y PINCELAR CON EL ACEITE. EN UN BOWL MEZCLAR EL PAN RALLADO CON EL CALDO PARA SABORIZAR Y ESPOLVOREAR SOBRE EL POLLO Y COCINAR EN HORNO CALIENTE POR 1 HORA. SERVIR A GUSTO

Enviado por Sonia R. Garnica (alvarezylescano@arnet.com.ar)

Receta anterior: **POLLO CON VERDURAS**
Próxima Receta: **POLLO DE MAR CON DURAZNOS.**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO DE MAR CON DURAZNOS.

```
POLLO DE MAR CON DURAZNOS.

Ingredientes:
 Pollo de mar 1kg.
duraznos graandes 3
azucar 1/2 taza
sal      a gusto
pimienta negra "
ajo 3 dientes
cebolla 1 grande
aceite 1 chorrito



Preparado:
  Picar la cebolla y los dientes de ajo y rehogarlos en el chorrito
de aceite . Cuando esten bien dorados cubrirlos con una capa de
duraznos frescos pelados y cortados en rodajas, salarlos y cubrir
con
una capa de pollo de mar, salarlo, pimentarlo y azucararlo.Repetir
esta operacion hasta que se acaben los ingredientes.Cocinar a fuego
lento y tapado durante 35 ".-

Enviado por Luciana Roldan (lhalthaus@mevran.com.ar)
```

Receta anterior: **POLLO CROCANTE**
Próxima Receta: **POLLO DOMINGUERO FACIL**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO DOMINGUERO FACIL

```
POLLO DOMINGUERO FACIL

Ingredientes:
1 pollo grande
2 cubitos
2 limones

Preparado:
el pollo bien limpio le pasas por fuera el cubito desmenusandolo
con 1
limon y por dentro del pollo haces lo mismo, con el otro limon y
cubito, va al horno hasta que se cocine y listo puedes acompañarlo
con
lo que quieras todo le va queda jugoso

Enviado por marisu carvallo (multijuegoshotmail.com)
```

Receta anterior: **POLLO DE MAR CON DURAZNOS.**
Próxima Receta: **POLLO DON FIERRO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO DON FIERRO

```
POLLO DON FIERRO

Ingredientes:
Se debe contar con una plancha de hierro de por los menos 40 x 50
cm.(para cocinar sobre brasas), o bien una de buenas dimensiones que
abarque dos hornallas cojudas.

1 pollo trozado
5 dientes de ajo
2 cebollas
2 pimientos morrones
1 kg.de repollitos de bruselas
1/2 kg. de chauchas

Preparado:
  Calentar bien la plancha y rociarla con aceite de maíz. Sellar de
esta forma las presas de pollo de ambos lados. Luego de marcado el
pollo se seguirá cocinando en un costado de la plancha. Sobre el
otro
costado, y sobre los jugos del pollo y el aceite, freir el ajo bien
picado mediano, las cebollas en cubitos pequeños, los pimientos en
tiras, los repollitos(previamente hervidos, igual que las
chauchas)enteros y las chauchas enteras. Todas las verduras juntas,
hasta lograr un dorado uniforme. Condimentar a gusto con sal,
pimienta negra molida, coriandro y una pizca de albahaca fresca.
Servir el pollo y la guarnición junto a los jugos que se mezclaron
en
la plancha. Acompañar con buen vino tinto.

MUY FACIL Y PARA ATENDER COMO SE DEBE A LOS AMIGOS. HASTA SIEMPRE.
```

Enviado por CARLOS URRISTY (carlosurristy@hotmail.com)

Receta anterior: **POLLO DOMINGUERO FACIL**
Próxima Receta: **POLLO DORAVALLE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POLLO DORAVALLE

```
POLLO DORAVALLE

Ingredientes:
 1 pollo
1 pote de 500 de crema de leche
4 o 5 puerros
manteca
leche
origano
sal

Preparado:
1. Saltar el pollo trozado en una olla con manteca hasta que quede
blanco

2. Agregar los puerros y la crema hasta que la crema hierva

3. Retirar el pollo, colocarlo en una bandeja y llecarlo a horno
moderado para completar su coccion

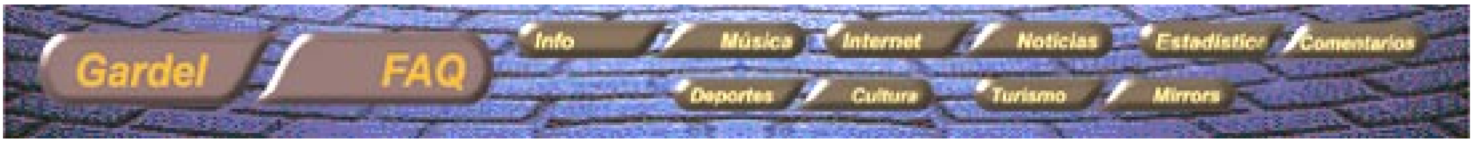
4. En la olla seguir cocinando la crema y agregarle leche y un poco
de maizena para que espese

5. Finalmente agregarle origano y añadirla al pollo

Sugerencia: acompañar con papas

Enviado por Laura Sanchez (loli@yahoo.com)
```

Receta anterior: **POLLO DON FIERRO**
Próxima Receta: **POLLO EN ESCABECHE**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO EN ESCABECHE

```
POLLO EN ESCABECHE

Ingredientes:
 2 pzas de pollo
2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
2 cucharaditas de aceite de maíz
2 cucharadas de aceite de oliva
2 cabezas de ajos morados
1 1/2 ramilletes de hierbas de olor
2 cucharadas de paprika
1 1/2 de vinagre de manzana
1 1/2 taza de agua
1 taza de zanahorias de cambray cocidas
2 manojos de cebollitas de cambray cocidas
chiles jalapeños partidos en rajas al gusto

Preparado:
  El pollo se espolvorea con el consomé de pollo en polvo y se deja
reposar durante una hora. en una cacerola se ponen los aceites a
calentar, se doran las cabezas de ajo, se sacan y, en esa misma
grasa,
se fríe el pollo hasta que esté dorado. se retira, sebaja el fuego,
se incorporan las hierbas de olor amarradas y la paprik, se menea
unos
segundos y se agrega el vinagre previamente mezclado con el agua.
Cuando suelte el hervor se añaden el pollo y los ajos a que se
cuezan,
procurando que el caldo no quede aguado si no espes. se sirve
adornado con las zanahorias, las cebollitas de cambray y los chiles
jalapeños.
```

```
Enviado por Indeliza Barraza Peraza (indeba@hotmail.com)
```

Receta anterior: **POLLO DORAVALLE**
Próxima Receta: **POLLO EN JUGO DE TOMATE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO EN JUGO DE TOMATE

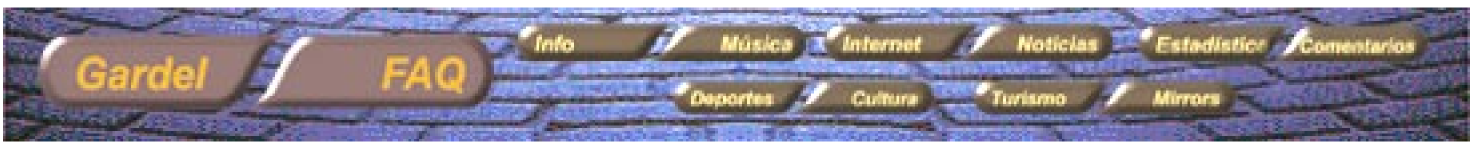
POLLO EN JUGO DE TOMATE

Ingredientes:
1 pollo grande en trosos
800 gramos de tomate verde
2 dientes de ajo
3 chiles verdes
1/2 cucharada de mejorana
cominos,
sal el gusto

Preparado:
se cosen los tomates y los chiles se muelen junto la mejorana los ajos y cominos, en un sarten sepone el pollo en trocitos y sele agrega el tomate molido y la sal setapa com su tapadera y secose a fuego lento y se espera que sasone.

Enviado por rocio esquivel lpoez (familiabalcazar@univision.com)

Receta anterior: **POLLO EN ESCABECHE**
Próxima Receta: **POLLO EN MOLE**
[Volver al índice de Recetas]



Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO EN MOLE

POLLO EN MOLE

Ingredientes:
2o 3 libras de pollo
ajonjolin,pepitoria,chile guaque,chile pasa, pan dulce, chocolate, canela.

Preparado:
cocer el pollo unos 20 minutos, luego poner ha tostar (sin que salga muy doradas las especias) ajonjolin, pepitoria, chile guaque, chile pasa, pan dulce, chocolate, canela. Luego liquiar todas las especies y hecharle un poco de jugo del pollo cocido liquar y listo.

Enviado por rocio herrera pimentel (rociodeescobar@hotmail.com)

Receta anterior: **POLLO EN JUGO DE TOMATE**
Próxima Receta: **POLLO EN SALSA DE PASAS Y JAMON**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO EN SALSA DE PASAS Y JAMON

```
POLLO EN SALSA DE PASAS Y jamon

Ingredientes:
 100 gramos de pasas.
200 gramos de jamon .
250 ml. de crema
sal de ajo y pimienta al gusto.
una taza de leche
6 piezas de pollo
aceite

Preparado:
  Se frien las piezas de pollo con sal de ajo y pimienta la gusto.
Se licuan las pasas, con el jamon, la crema, una pizca de sal, o si
prefieren con concentrado de pollo, se añade la leche, y todo se
frie
con poquito aceite del que sobrs de freir el pollo, con esta salsa
se
bañan las piezas de pollo fritas, se sirve con una ensalada verde, y
arroz blanco, y se acompaña con una buena copa de vino tinto.

Enviado por nydia hernandez de la peña (nekyuiwa@rocketmail.com)
```

Receta anterior: **POLLO EN MOLE**
Próxima Receta: **POLLO FRAGATA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO FRAGATA

```
POLLO FRAGATA

Ingredientes:
 1 POLLO EN PIEZAS
1/4 DE CREMA FRESCA DE VACA
2CHILES /AJIES)CHIPOTLES
1 TAZA DE CHAMPIQONES
MANTEQUILLA
SAL Y PIMIENTA
QUESO MANCHEGO O CUALQUIERA QUE GRATINE BIEN

Preparado:
  Despues de quitarle la piel al pollo se salpimenta y se frie en
mantequilla a fuego bajo, ya que este cocido se le agragan los
champiqones.la crema se licua con los chiles chipotles y se vacia
sobre el pollo, ponemos el queso rallado sobre el pollo,lo tapamos y
lo dejamos gratinar,retirarlo del fuego, se acompaña con pure de
papa
    (patata) es facil y delicioso

Enviado por CECILIA LUGO (irab@prodigy.net.mx)
```

Receta anterior: **POLLO EN SALSA DE PASAS Y JAMON**
Próxima Receta: **POLLO FRITO**
[Volver al índice de Recetas]

[Gardel](#)-[FAQ](#)-[Info](#)-[Música](#)-[Deportes](#)-[Cultura](#)-[Noticias](#)-[Internet](#)-[Turismo](#)-[Mirrors](#)-[Estadísticas](#)-[Comentarios](#)

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO FRITO

```
POLLO FRITO

Ingredientes:
4 muslos de pollo.
una pizca de sal.
3 ajos.
20 gr. de gengibre fresco.
Salsa de soja japonesa (ej.Kikkoman)
100 gr. de harina de maiz.



Preparado:
  Cogemos los muslos de pollo y le quitamos el hueso.
Troceamos los muslos a dados.No hace falta quitarles la piel.

Cogemos un bol y añadimos los muslos a trocitos con un poquito de
sal.
Añadimos los ajos y el jenjibre rallados, la salsa de soja y la
harina
de maiz y removemos todo hasta que se mezclen los ingredientes.
Dejamos reposar unos 15 minutos, y después se freimos el pollo en
una
sarten con aceite de girasol o oliva.

Esta receta es muy fàcil y sabrosa.Me la enseñó un cocinero japones
que ahora vive en españa.

Saludos a todos y buen provecho.
Jaume,GIRONA (ESPAÑA)
jplan2001@yahoo.com
```

```
Enviado por jaume planas (jplan2001@yahoo.com)
```

Receta anterior: **POLLO FRAGATA**
Próxima Receta: **POLLO PARA MI AMOR**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POLLO PARA MI AMOR

```
POLLO PARA MI AMOR

Ingredientes:
Pechugas de pollo 2
Ajo 2 dientes
Crema 1 pote
Panceta ahumada 100gr
sal, pimienta, oregano, manteca, nuez moscada.

Preparado:
  Quitar el hueso de las pechugas, mezclar la manteca, sal,
pimienta,
ajo, nuez y oregano hasta formar una pasta. Con las misma untar las
pechugas por ambos lados. Colocarlas en una asadera aceitada en
horno
caliente, cuando comienzen a dorarse sacarlas y envolverlas en
panceta, vuelta al horno hasta que la panceta este dorada, volver a
sacarlas y agregar la crema (quitar un poco de la grasa despedida
por
la panceta y el pollo antes). Cuando la crema se espese, ya esta.
Acompañar con alguien a quien ames, y un San Telmo Malbec 1999.

Enviado por Juan Iflem (ju_y_pao@hotmail.com)
```

Receta anterior: **POLLO FRITO**
Próxima Receta: **POLLO RELLENO CON PAPAS DORADAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO RELLENO CON PAPAS DORADAS

```
POLLO RELLENO CON PAPAS DORADAS

Ingredientes:
 queso de maquina 3 fetas,
 paleta 3 fetas,
 6 aceitunas verdes,
 medio pimiento rojo,
 3 huevos,
 1 diente de ajo,
 zanahoria rallada un puñado,
 perejil un puñado,
 pan rallado,
 oregano,
 sal y pimienta a gusto,
 un pollo de 2 1/2 kg.,
 papas cortadas en cubos.

Preparado:
1-desguesar el pollo,salpimentarlo por dentro y por fuera.

2-preparar el relleno en un bol con todos los ingredientes uniendo
esta pasta con el pan rallado hasta quedar en una forma compacta.

3-coser las extremidades del pollo,rellenar y dejarlo listo para
llevar al horno.

4-una vez cortadas las papas en cubos salarlas y distribuir sobre la
asadera junto al pollo.

5-llevar la asadera al horno y cocinar a fuego moderado por un
```

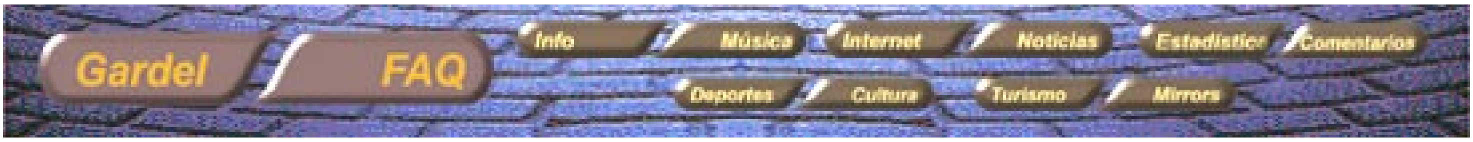
```
tiempo
de 1 hora y media.

6-servir a la mesa el pollo con papas acompañado por un exelente
chablis y degustar.

7-que disfruten de este magnifico plato junto a una buena compania.

Enviado por adrian dichiara (aedblack@hotmail.com)
```

Receta anterior: **POLLO PARA MI AMOR**
Próxima Receta: **POLLO RELLENO DE BACOM Y GAMBAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO RELLENO DE BACOM Y GAMBAS

```
POLLO RELLENO DE BACOM Y GAMBAS

Ingredientes:
 1 POLLO DE 2Kg
300 g DE BACOM DESCORTEZADO
200 g DE GAMBAS PELADAS
50 g AJOS TRICHADOS
 SAL PIMIENTA AL GUSTO

Preparado:
  LIMPIAR Y DESHUSAR EL POLLO
SOFREIR LOS AJOS Y AGREGAR LAS GAMBAS AL FRITO
 UNA VEZ FRITO SE DEJA ENFRIAR
A CONTINUACION SE VAN COLOCANDO LAS TIRAS DE BACOM EN EL INTERIOR
DEL
 POLLO Y AGRANDO LAS GAMBAS CON LOS AJOS Y EL JUGO DEL FRITO COCER
LA
 HABERTURA DEL POLLO

COCION .EN CAZULA PREPARAR FONDO DE CEBOLLA
    COLOCAR EL POLLO Y REOGARLO CON CERVEZA Y SAL PIMENTAR.
COCION 1h.

        BUN PROVECHO
 EL SABOR DEL BUEN HACER

            J. BERNA

Enviado por JOSE BERNA ALBERT (carnesberna@terra.es)
```

Receta anterior: **POLLO RELLENO CON PAPAS DORADAS**
Próxima Receta: **POLLO SALTEADO CON VEGETALES Y FIDEOS AL WOK**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO SALTEADO CON VEGETALES Y FIDEOS AL WOK

POLLO SALTEADO CON VEGETALES Y FIDEOS AL WOK

Ingredientes:
1 pollo deshuesado despellejado en tiras
1 zanahoria
2 cebollas
1 puerro
4 dientes de ajo
salsa de soja
1 morron
1 paquete de spaghettis
300 gr de brotes de soja
200 gr de champignones
aceite de oliva y manteca
sal, pimienta y jengibre, a gusto
un vaso de vino blanco
perejil picado

Preparado:
Se troza el pollo en tiras y se lo deja embebido en salsa de soja, sal y jengibre y un diente de ajo . En un wok se rehoga aceite de oliva, manteca, puerro, cebolla picada y ajo, y se marca el pollo. Se retira el pollo marcado solamente y sobre ese jugo de coccion, se coloca la zanahoria, el morron en tiras y una cebolla en gajos, se le agrega el vino, salsa de soja y se deja hasta cocer la verdura. Mientras tanto en una cacerola se hierven los fideos en agua con aceite de oliva y unos gajos de cebolla. Por otro lado se vuelve a echar el pollo junto a

los champignones y los brotes de soja.Si es necesario se le agrga un poco de agua y aceite de oliva. Cuando los fideos ya estan al dente se los cuela y se los agrega a la coccion al wok y se deja terminar de cocer unos minutos. Se revuelve bien mientras termina de cocinar, se le agrega el perejil y listo.

Enviado por Martin Tomei (martom@fibertel.com.ar)

Receta anterior: **POLLO RELLENO DE BACOM Y GAMBAS**
Próxima Receta: **POLLO VERDE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POLLO VERDE

```
POLLO VERDE

Ingredientes:
5 piernas con muslo
4 papas grandes peladas cortados en cuadros medianos
3 chayotes grandes pelados y cotados en cuadros medianos
1 peso de cilantro
7 tomates verdes
3 chiles verdes
3 hojas de Acuyo grandes de preferencia frescas

Preparado:
1ro. En una caserola se pone a freir el pollo agregandole sal al
gusto.

2do.se ponen a hervir los tomates verdes con los chiles.

3ro.Cuando el pollo este medio freido se le hechan las papas y los
chayotes.

4to.Se muele los tomates junto con los chiles desvenados,
agregandoles
el cilantro y el acuyo bien lavado.

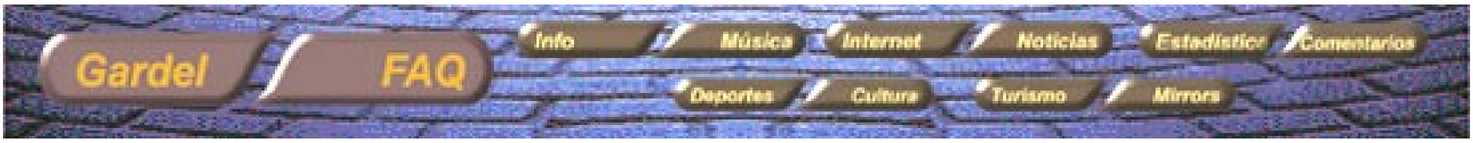
5to.Se le agrega la salsa al pollo con verduras y se sazona al
gusto.

Nota: No deben de deshacerse las verduras asi que solo se deja la
salsa unos 10 min.
```

Sirvase con arroz rojo.

Enviado por Diana Waldestrand Morales (dixgor@universo.com)

Receta anterior: **POLLO SALTEADO CON VEGETALES Y FIDEOS AL WOK**
Próxima Receta: **POLLO WOLFGANG**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POLLO WOLFGANG

```
POLLO WOLFGANG

Ingredientes:
 4 Pechugas de pollo
1 lata de anana en almíbar
1 kg de batatas
aceite
sal

Preparado:
  Este plato parece llevar mucha preparacion pero son 10 minutos y
a esperar que se cocine.
Sacarles la piel y lavar las pechugas.
Pelar las batatas (los del exterior, no usen yams, no es igual)
cortarlas como para horno.
Colocar todo en una fuente no muy grande, salar a gusto y agregar
un poco de aceite, revolver todo con las manos.
Abrir la lata de anana. Sin sacarlos de la lata, cortar los pedazos
todos de una vez del medio hacia afuera. Volcar todo arriba del
pollo y las batatas, con almíbar incluido y al horno hasta que se
doren las pechugas.
Las batatas con el almibar quedan deliciosas!
Rapido barato y distinto. Que lo disfruten!
Y manden comentarios

Enviado por Pablo Wolf (pablowolf@vzavenue.net)
```

Receta anterior: **POLLO VERDE**
Próxima Receta: **PONCHE CREMA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PONCHE CREMA

```
PONCHE CREMA

Ingredientes:
 1 TAZA DE RON
1 LATA DE LECHE CONDENSADA
3 YEMAS DE HUEVOS FRESCOS
1 LATA DE LECHE EVAPORADA

Preparado:
   Se coloca con anticipación la leche evaporada en el congelador,
   y después se mezclan todos los ingredientes en una licuadora y
   se coloca a enfriar en la nevera en una botella de vidrio.

  La receta es especialmente para los días navideños pero se puede
  degustar en cualquier momento. Buen Provecho..!

Enviado por RODRÍGUEZ FRAGA CARMEN CONSTANZA (cacorofra@cantv.net)
```

Receta anterior: **POLLO WOLFGANG**
Próxima Receta: **PONCHE NAVIDEÑO MEXICANO (CALIENTE)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PONCHE NAVIDEÑO MEXICANO (CALIENTE)

PONCHE NAVIDEÑO MEXICANO (CALIENTE)

Ingredientes:
25 tejocotes
15 guayabas
1 tza. Pasas
2 tza. Ciruela pasa
300 gr. Tamarindo
6 pzos. Caña
4 manzanas
6 tzos. Canela (15 cm)
piloncillo al gusto
ron o brandy
25 a 30 tazas de agua

Preparado:
Lavar y partir la fruta y ponerlas en olla a hervir junto con canela, tamarindo, caña y piloncillo, tamarindo, caña y piloncillo. Cuando este cocidas retirar del fuego. Servir con ron o brandy al gusto.

Enviado por Alejandra Chavez (chavez_alejandra@hotmail.com)

Receta anterior: **PONCHE CREMA**
Próxima Receta: **PONQUE DE CHOCOLATE MELCOCHUDO**
[Volver al índice de Recetas]

PONQUE DE CHOCOLATE MELCOCHUDO

PONQUE DE CHOCOLATE MELCOCHUDO

Ingredientes:
4 Cdas de cocoa
1/2 taza de leche
1 huevo bien batido
2/3 taza de azucar

1/2 taza de mantequilla
1 tza de azucar
1 cda de esencia de vainilla
2 huevos batidos
2 tazas de harina (cernida 3 veces)
1 cda de bicarbonato o polvo royal (cernida 3 veces)
1/4 cdta de sal (cernida 3 veces)
2/3 tza de leche

CUBIERTA

2 CLARAS DE HUEVO
125 GRS DE AZUCAR
1 CDA DE COCOA

Preparado:
Se pone al fuego la cocoa,1/2 taza de leche, 1 huevo bien batido y 2/3 tza de azucar sin dejar de batir con un batidor. se retira y se bate hasta que se enfrie.

Cuando la anterior mezcle este fria de le agrega 1/2 taza de mantequilla derretida, 1 tza de azucar, esencia de vainilla, los 2

huevos y la harina, bicarbonato y sal alternando con los 2/3 de leche.
hornear a 300° de 25 a 30 minutos

Cubierta

Se ponen las claras con el azucar a baño maria hasta que quede melcochudo y se retira del fuego. por ultimo de añade la cda de cocoa
y se cubre la torta.

Enviado por adriana lora (alora_vargas@hotmail.com)

Receta anterior: **PONCHE NAVIDEÑO MEXICANO (CALIENTE)**
Próxima Receta: **POSTA NEGRA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POSTA NEGRA

POSTA NEGRA

Ingredientes:
1 Punta de Anca (carne de res)
2 Pimentones grandes
2 Cebollas Cabezonas Grandes
2 Cabezas de ajos
2 Cebollas Largas
1 Panela Rallada
Sal de Ajo
8 cubos de caldo de pollo

Preparado:
se pica la cebolla los pimentones y el ajo se le echa a la carne (la carne sin tajar en bola) se le echa la sal de ajo y la panela, se
deja de un dia para otro. se le quita el adobo y se pone a dorar, hasta que quede bien morena, se echa el adobo a fritar y se echa el agua y los cubitos. dejar hervir por 8 horas remplazando el agua evaporada. despues de las 8 horas se taja y se deja hervir por 15 minutos. se sirve con arroz blanco y papa hervida

Enviado por Hernando Manzanera Tamayo (hmanzanera@hotmail.com)

POSTRE DE CRIOLLITAS

```
POSTRE DE CRIOLLITAS

Ingredientes:
Este es el postre mas famoso de la familia Guerrero, pruebenlo o no
saben lo que se pierden!!!!!

2 tazas de avena arrollada (quacker)
2 tazas de azucar
1/2 taza de cacao
12 cdas de leche
200 gr de manteca
2 paquetes de galletitas criollitas



(seran unos 300 gr aprox., o cualquier galletita de agua )

Preparado:
  Se mezclan todos los ingredientes ( menos las galletitas, obvio)
se
lo pone al fuego revolviendo hasta que se mezcle bien, y luego se
alternan capas de galletitas con capas de crema de chocolate. Por
ultimo terminar con una capa de chocolate. Hacer el postre de tamaño
de una pirex mediana. Suerte!!!! Contame como te salio! Nora

Enviado por Nora (nelp@radar.com.ar)
```

Receta anterior: **POSTA NEGRA**
Próxima Receta: **POSTRE DE LA BETTY**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POSTRE DE LA BETTY

```
POSTRE DE LA BETTY

Ingredientes:
1 tarro de leche condensada
1 tarro de crema (nata)(aprox 1 taza)
1 vasito de jugo de limón
1 vasito de jugo de naranja o lima
1 chirimoya grande picada en trozos grandes, sin pepas
Aproximadamente 20 galletas de champaña (biscochos)

Preparado:
  Batir la leche condensada con el jugo de limón y el jugo de
naranja, agregar la crema y batir un poco más. Armar por capas las
galletas untadas en leche, un poco de crema, una capa de trozos de
chirimoya, cubrir con crema, alternando hasta cubrir con la crema y
llevar al refrigerador. servir bien frío. Este es un postre fácil y
que gusta a todos, se puede variar la fruta o usar otro tipo de
galletas, usen la imaginación.

Enviado por Betty Stapel (bestapel@vtr.net)
```

Receta anterior: **POSTRE DE CRIOLLITAS**
Próxima Receta: **POSTRE DE LIMON**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POSTRE DE LIMON

```
POSTRE DE LIMON

Ingredientes:
 *Vainillas o galletitas que se puedan trozar.
En EEUU pueden ser graham Crackers o incluso el molde
que ya viene preparado con la galletitas molidas.

*El jugo de dos limones
*Una taza de crema de leche
*una lata de leche condensada



Preparado:
  Primero trozar las galletitas y mojarlas un poco en leche,
acomodarlas cubriendo toda la fuente.
En un bowl mezclar la crema y la leche condensada, va a salir una
mezcla bastante chirla. Agregar el jugo de limon e ir revolviendo al
mismo tiempo. Van a ver como enseguida toma consistencia. Una vez
mas espesa, volcar la mezcla en la fuente sobre las galletitas
trozadas o molidas. Y enfriar en la heladera o incluso en el freezer
por 1 o 2 horas.

Se puede terminar con frutillas, coco rallado o lo que se les
ocurra.
Nada muy dulce porque la mezcla es super dulce y bastante pesada.

RIco y muy facil, como para salir de un apuro.
Pero ojo que engorda!
```

Enviado por Paula Tuduri (ptuduri@montana.edu)

Receta anterior: **POSTRE DE LA BETTY**
Próxima Receta: **POSTRE DE MANZANA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

POSTRE DE MANZANA

```
POSTRE DE MANZANA

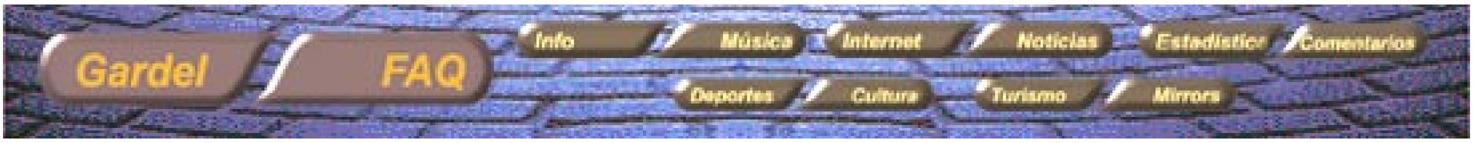
Ingredientes:
 PARA LA RECETA
8 manzanas medianas 3/4 taza de azucar 3 cucharadas de harina (de
todo
uso) 1/2 cucharadita de canela (molida) 1/4 cucharadita de sal 1/4
tasa de leche 2 cuacharadas de mantequilla

PARA EL BATIDO:
2 cucharadas polvo de hornear 1 y chcharada de estracto de
vainilla, 4
cuharadas de mantequilla, 1/2 taza de azucar 3 huevos batidos, 1/2
taza de harina (todo uso)1/2de sal y cucharadita de canela.

Preparado:
  Pele las manzanas, cortelas en rodajas finas y colsquelas en un
recipiente grande. Aparte combine el azzcar, la harina, la canela y
la sal y añada esta mezcla a las manzanas, luego agregue la lechey
coloque en un molde que se pueda llevar al horno. Sobre esto,
coloque
la mantequilla en trocitos. Para el batido, bata la mantequilla con
el azzcar, agregar el huevo y luego la harina previamente cernida
(revuelta, s mezclada) con el polvo para hornear Hasta obtener una
crema suave. Vierta por cucharadas en el molde que contiene las
manzanas, sin esparcirlo, se emparejara durante el horneo, lleve el
molde al horno a 180 grados por cuarenta y cinco minutos o hasta que
dore.

Enviado por ildelgarden orbegozo alvarez (ildelgarden@starmedia.com)
```

Receta anterior: **POSTRE DE LIMON**
Próxima Receta: **POSTRE DE MERENGUITOS MUY FACIL**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POSTRE DE MERENGUITOS MUY FACIL

```
POSTRE DE MERENGUITOS MUY FACIL

Ingredientes:
 Para 4 Personas
2 Paqueticos de Merenguitos pequeqos o suspiros, (esto es mas o
menos 24 unidades pequeñas)
1 Lata de Leche Condensada
1 Botellita de Crema o salsa de Chocolate puede ser la Hersye4s o
cualquier crema con la que se prepare batido de chocolate.

Preparado:
  Se escojen 4 platicos de postre hondos, en cada uno de ponen de 6
a
8 merenguitos, luego se esparse la crema de leche sobre cada plato
de
manera que los merengues queden casi cubiertos y por ultimo se echa
la crema o salsa de chocolate al gusto de cada uno y se sirven.
Queda
delicioso y muy bien presentado y lo mejor solo te tomo unos
minutos.

Enviado por Marcela Ochoa (marcelitao@hotmail.com)
```

POSTRE DE NATAS

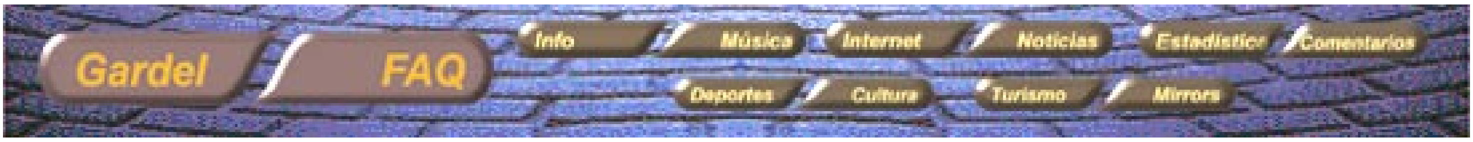
```
POSTRE DE NATAS

Ingredientes:
 3 Litros de leche
1 1/2 libras de azzcar
7 yemas de huevo
1 copa de vino (opcional )
1 cucharadita de canela en polvo si se quiere.

Preparado:
  Se coloca a hervir la leche en una paila ancha, a medida que se
van
formando las natas estas se van retirando con un tenedor y se
colocan
en una fuente, casi hasta que la leche se haya secado. Aparte se
hace
el almibar espeso con el azzcar; se deja enfriar un poco y le pones
las 7 yemas bien batidas y se revuelve bien, luego se agregan las
natas y lentamente la leche que sobro, revolviendo todo el tiempo.
Se
retira y se le coloca la canela y el vino. (se hace mas rapidamente
si retira con frecuencia la leche del fuego, pues asi forma mas
nata.
Ademas otra variante es echarle un poco menos de azzcar y un poco de
leche condensada.) Este es un postre tipico de Colombia.

Enviado por Ana Maria de Faria (Faria@sinfo.net)
```

Receta anterior: **POSTRE DE MERENGUITOS MUY FACIL**
Próxima Receta: **POSTRE DE VAINILLAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POSTRE DE VAINILLAS

```
POSTRE DE VAINILLAS

Ingredientes:
Vainillas
Dulce de Leche
Leche o Wiskey rebajado con Agua
Postre Royal de Chocolate

Preparado:
  Mojar las vainillas en leche o en el wiskey
rebajado con agua (para los que les gusta borrachito)
y cubrir el fondo de una fuente pirex rectangular.
Cubrir con una capa no muy alta de dulce de leche
(cuidado! si las vainillas estan muy mojadas se
rompen). Repetir tres capas de vainillas, pero a la
ultima en vez de dulce de leche, se cubre con el
postre Royal de chocolate. Tapar con film y dejar
enfriar en la heladera.

Enviado por Debora Frisch (feb1999@hotmail.com)
```

Receta anterior: **POSTRE DE NATAS**
Próxima Receta: **POSTRE DE VAINILLAS Y CHOCOLATE**
[Volver al índice de Recetas]

POSTRE DE VAINILLAS Y CHOCOLATE

POSTRE DE VAINILLAS Y CHOCOLATE

Ingredientes:
 Rinde entre 8 a 10 porciones

12 vainillas
1 caja de postre de chocolate "royal"
1 litro de leche
Almibar
100 grs. de Nueces cortadas

Preparado:
  Se pone en una fuente las vainillascubriendo toda la base de la fuente. Luego se las moja con el almibar. Se hace el postre de chocolate royal como indica la receta (con el litro de leche y mezclar
a fuego lento hasta que espece), se le agregan las nueces al postre cuando este templadito, luego se vierte todo el postre de chocolate sobre las vainillas y listo!!

Secretito: Dejar por lo menos 2 horas y media en la heladera para que
quede bien firme. Cuando lo vamos a poner en la herladera cubrir con film para que no se haga una capa fea.

Enviado por Marma Gutiirrez (mariagallina@hotmail.com)

Receta anterior: **POSTRE DE VAINILLAS**
Próxima Receta: **POSTRE HELADO DE BELU**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POSTRE HELADO DE BELU

```
POSTRE HELADO DE BELU

Ingredientes:
 Pionono casero o comprado.....cantidad necesaria
Helado de gustos diferentes...cantidad necesaria
Cerezas al marrasquino........cantidad necesaria
Cobertura de chocolate..................a gusto
Molde de budmn inglis
Pralini.................................a gusto

Preparado:
  Cortar los piononos de la medida del molde(la cantidad de pionono
es de acuerdo a los pisos que le quiera dar al postre) colocar uno
de
los piononos en el fondo del molde y cubrirlo con una capa de helado
bien abundante. colocar el segundo pionono sobre el helado y colocar
otra capa de helado de diferente gusto y hacer lo mismo durante todo
el postre Para hacer el Pralini se necita: almendras s nueces azzcar
y agua. Con el agua y el azzcar hacer un caramelo y agregarle las
frutas secas. Para la decoracion de este postre, colocar en la parte
superior helado de uno de los gustos elegidos. servirlo y en cada
porcion(si el comenzal quiere)colocar cobertura de chocolate y un
toque de pralini...

...A comer se ha dicho!!!

Enviado por Belin Bertoli (10 aqos) (belubertoli@yahoo.com/
belubertoli@fibertel.com.ar)
```

Receta anterior: **POSTRE DE VAINILLAS Y CHOCOLATE**
Próxima Receta: **POSTRE QUE NUNCA FALLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

POSTRE QUE NUNCA FALLA

POSTRE QUE NUNCA FALLA

Ingredientes:
15 vainillas
1/2 kg de dulce de leche
1 caja de postre de vainilla (o el que te guste)
1 pote de crema de 200 grs
azúcar impalpable cantidad necesaria

Preparado:
Escoge un recipiente rectangular de aproximadamente 30x40 cms. Untarlo con una capa muy fina de dulce de leche, acomodar las vainillas cubriendo el fondo del recipiente, colocar el resto del dulce de leche. Preparar el postre de vainilla (o del gusto que elegiste) tal como lo indica el envase, dejar enfriar unos minutos y colocarlo sobre el dulce de leche. Dejar enfriar totalmente. Por último preparar una crema chantilly y colocarla sobre el postre. Colocarlo en la heladera, y servirlo frío. No lo congeles! Para decorarlo... espolvorea con cacao en polvo, es lo más fácil... Si tienes un poco de coraje, le pones chocolate rayado. Verás que si te sobra un poco de este postre, al otro día estará mucho más rico.

Enviado por Susana Gesualdo (susagesualdo@hotmail.com)

Receta anterior: **POSTRE HELADO DE BELU**

Próxima Receta: **POSTRE REFACIL DE MANZANAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

POSTRE REFACIL DE MANZANAS

```
POSTRE REFACIL DE MANZANAS

Ingredientes:
2 kilos de manzanas verdes
100 grs. de manteca
100 grs. de azúcar
100 grs. de harina
nueces a gusto (opcional)

Preparado:
  Se pelan las manzanas, se las corta en rodajas no muy guesas,
colocándolas en una fuente para horno. Alternando las rodajas se
coloca azúcar (poca) y las nueces. Se unen la manteca, el azúcar
y la harina con las manos hasta formar un granulado. Se
espolvorean las manzanas con el mismo y se lleva a horno moderado
hasta que el crocante esté doradito y las manzanas deshechas. Es
refacil y riquísmo para las noches frías de invierno. Suerte!!!

Enviado por Alejandra Lamberti (jaji31@yahoo.com)
```

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

POSTRE ROSARIO

```
POSTRE ROSARIO

Ingredientes:
1/2 KG DE DULCE DE BATATA
1/2 KG DE DULCE DE LECHE
UN PUÑADO DE NUECES PICADAS
5 HUEVOS

Preparado:
  Pisar el dulce de batata, mezclar con el dulce de leche, agregar
los huevos batidos y las nueces picadas. poner en budinera
acaramelada y cocinar en horno a baño de maria, hasta que al
insertar
un palillo salga limpio. se puede acompañar con crema chantilli.

Enviado por MONICA PETER (monicocha52@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **POSTRE REFACIL DE MANZANAS**
Próxima Receta: **PRE-PIZZA COMERCIAL**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PRE-PIZZA COMERCIAL

```
PRE-PIZZA COMERCIAL

Ingredientes:
 1 kilo    harina tres 000
50 gramos   levadura fresca
1/2 litro   agua
1 c.sopera  aceite de oliva o comun
1c.sopera   sal
c necesaria  salsa de tomate


Preparado:
  mezclar levadura-agua tibia-aceite-sal,luego
agregar la harina,amasar hasta que la masa
comience a crujir,formar 3 bollos y dejar levar
15 minutos luego estirar pintar con el tomate y
nuevemente deja levar el tienpo necesario que
depende de la temperatura ambiente.receta robada
a la fabrica de pree-pizzas: "el maestro" de la
ciudad de "QUILMES"

Enviado por Rita Elizabeth Sales (salerita@infovia.com.ar)
```

Receta anterior: **POSTRE ROSARIO**
Próxima Receta: **PREPARADITO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PREPARADITO

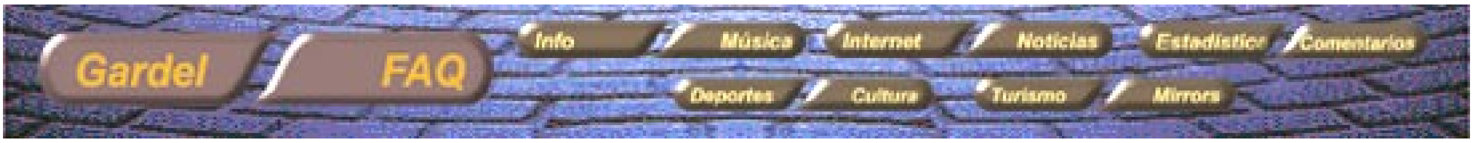
PREPARADITO

Ingredientes:
 un cuarto de litro de vino tinto
cuatro limones
cuatro duraznos almibarados o al natural
vodka al gusto
azucar al gusto
un litro y medio de agua

Preparado:
  Licue usted todos los ingredientes. (pele usted antes los duraznos
y quitele las semillas) Solo eche usted el jugo de los limones no
vaya
uste a echarle las semillas y echeselo uste con los cuates

Enviado por Teofilo Nicanor Gordillo Ozuna (alfredo_ozuna@hotmail.
com)

Receta anterior: **PRE-PIZZA COMERCIAL**
Próxima Receta: **PRIMAVERA**
[Volver al índice de Recetas]



Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

PRIMAVERA

```
PRIMAVERA

Ingredientes:
Una medida de pisco
Un chorrito de granadina (jugo de granada)
Dos medidas de jugo de durazno
Dos cucharadas de fruta en conserva, en cubos


Preparado:
  Colocar en un vaso alto el pisco, el jugo de durazno y la fruta,
agregar la granadina y batir suavemente el vaso.

Enviado por Paula Toledo (toledo460@hotmail.com)
```

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PUCHERO

```
PUCHERO

Ingredientes:
 Medio pollo en un trozo
Medio kilo de ternera limpia
un hueso de jamon salado
costilla salada
tocino salado
espinazo salado
hueso blanco de rodilla
Puerro
Nabo
Apio
Zanahoria
Una papa
Medio kilo de garbanzos remojados del dia anterior
Hiervabuena

Preparado:
  En un cuenco poner a desalar los huesos y limpiar de impurezas el
tocino y el de jamon En uma olla grande poner los garbanzos, el
pollo,la ternera, las verduras limpias enteras menos el apio que se
parte a trozos de unos cuatro centimetros(menos la hiervabuena que
se
reserva para el final)y los huesos ya desaladosllenar de agua hasta
cubrir unos seis centimetros por encima de los ingredientes dejar
cocer una hora quitandole la espuma que resulte, en la olla rapida
suele tardar treinta minutos. una vez teminado de cocer se separa la
carne y los huesos en una bandeja se sacatambien el puerro la
zanahoria y el nabo. con el caldo resultantecon los garbanzos y el
```

apio se prepara una sopa de arroz añadiendo la hiervabuena y con la carne y la verdura se prepara el segundo plato que en cadiz llamamos "ROPAVIEJA" que se prepara con parte de los garbanzos, la verdura cortada a trozos y la carne tambien a trocitos. se rehoga en una cazuela ajo, cebolla y pimientos rojos despues se le añade todo lo que
teniamos apartado de la carne y la verdura y algunos garbanzos del caldo se deja rehogar unos dos minutos y se la hecha un vaso de vino y
se deja cocer diez minutos y a chuparse los dedos.

Enviado por Isa MonDel (bagli11@hotmail.com)

Receta anterior: **PRIMAVERA**
Próxima Receta: **PULPO A LA GALLEGA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PULPO A LA GALLEGA

PULPO A LA GALLEGA

INGREDIENTES:

1 Kg de pulpo (pueden ser pulpos chicos)
3 dientes de ajo (aplastado)
1/2 taza de aceite de oliva
1 cucharada de pimenton (paprika)
Sal
Pimienta negra molida (fresca)

CALDO:

12 tazas de agua
1 hoja de laurel(bay leaf)
1/2 cebolla pelada sin cortar
4-6 semillas de pimienta negra
Racimo de perejil
Sal

PREPARACION:

Limpiar el pulpo. Se limpia el pulpo sacandole todo el desperdicio incluyendo los ojos, es decir todo lo que no sea carne. Tambien se le cortan las puntas a los tentaculos. Luego se ablanda la carne golpeandola contra una tabla de picar u otra superficie dura. Hervir el agua en una olla grande. Sumergir el pulpo en el agua hirviendo y sacarlo inmediatamente. Repetir el procedimiento dos veces mas. Dejar que el agua hierva de nuevo y agregar el resto de los

ingredientes del caldo. Volver a poner el pulpo en la olla, cubrir y dejar cocinar a fuego lento hasta que el pulpo este tierno (puede llevar hasta 3 horas). Una vez que el pulpo este cocinado dejarlo escurrir y enfriar. Luego se corta el pulpo en pedazos del tamano de un bocado. En un recipiente de paredes altas mezclar el ajo, aceite, pimenton, sal y pimienta. Agregar los trozos de pulpo y servir a temperatura ambiente.

Julio

Receta anterior: **PUCHERO**
Próxima Receta: **PULPOS AL AJILLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

PULPOS AL AJILLO

```
PULPOS AL AJILLO

Ingredientes:
2kg de pulpos
3 cabezas de ajo picado
5 chiles juajillos picados
1/4 de taza de aceite de olivo
1 cebolla partiida en cuatro
2 cebollas finamente picadas
sal la necesaria


Preparado:
se lava el pulpo, y se pone a coser con la cebolla partida en
cuatro y
un diente de ajo y un poquito de sal, en una caserola se pone el
aceite y se acitrona la cebolla picada el ajo y se le agrega el
pulpo
picado y previamente escurrido y por ultimo los chiles picados y se
sazona 15 minutos a fuego lento

Enviado por Jose Alejandro Aguirre Santa Rita (janos465@terra.com.
mx)
```

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PURE DE BATATA A LA CONEJEI

```
PURE DE BATATA A LA CONEJEI

Ingredientes:
Un kilo y medio de batatas
100 gramos de manteca
una taza de leche
200 gramos de crema de leche
queso de rallar sal y pimienta
queso mantecoso medio kilo

Preparado:
  Pelar las batatas cocinarlas en una olla con agua y sal luego
aplastarlas junto con la manteca la leche la crema queso rallado
sal y
pimienta. poner en una fuente para horno un poquito de manteca en la
base y despues poner un poco de pure de batata luego queso mantecoso
despues el resto de batata y luego mas queso mantecoso llevarlo al
horno moderado durante 15 minutos es ideal para usar como
gurnicion.
una forma de disfrutar de la vida es comiendo, ojo es una de la
forma,hay muchas massssss.

Enviado por mario blat (conejowat)
```

Receta anterior: **PULPOS AL AJILLO**
Próxima Receta: **PURE DE GARBANZOS**
[Volver al índice de Recetas]

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

PURE DE GARBANZOS

```
PURE DE GARBANZOS

Ingredientes:
 1 lata de garbanzos
1 diente grande de ajo
2 cucharadas soperas de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
hojitas de perejil (bastante)

Preparado:
poner el contenido de la lata de garbanzos a hervir unos 15
minutos.
retirar del fuego y eliminar la mitad del liquido. dejar enfriar.
pisar la cabeza de ajo (pueden ser hasta dos segun el gusto de cada
uno, pero no mas porque queda muy picante). unir todos los
ingredientes y mixar (procesar hasta que quede una pasta). Colocar
la
pasta en un recipiente y servir. como presentacion se le puede
agregar pimenton y hojitas de perejil.(Cada uno le puede agregar mas
aceite de oliva si es su gusto). Ojo! esta pasta no debe quedar
chirle sino mas bien de consistencia firme para permitirse untar
sobre
panes arabes. Muy bueno. Salu2.

Enviado por Nandynna macdilo (preguntonay@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PURE DE BATATA A LA CONEJEI**

Próxima Receta: **PURE DE PAN¡¡¡**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PURE DE PAN¡¡¡

```
PURE DE PAN¡¡¡

Ingredientes:
 1 kg de pan
2litros de leche aprox.
20 clavos de olor
1 cebolla
pisca de sal

Preparado:
  disolver el pan con la leche en una licuadora. Luego ponerlo en
una holla a baño maria con la cebolla entera pelada en el el centro
de
la hoya.Pinchar todos los clavos de olor en la cebolla y dejar
cocinar
1 hora y 30 minutos. ES una receta tipica inglesa me la enseño mi
abuela especial para acompañar el pavo de navidad saludos

Enviado por Alejandro Mato (alemato@fibertel.com.ar)
```

Receta anterior: **PURE DE GARBANZOS**
Próxima Receta: **PURE DE PAPAS "DINA"**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

PURE DE PAPAS "DINA"

```
PURE DE PAPAS "DINA"

Ingredientes:
1  PAPA MEDIANA POR PERSONA
1/2 DIENTE DE AJO POR COMENSAL
1  CUCHARADA GRANDOTA DE MANTECA O MARGARINA
SAL A GUSTO
UN POQUITIN (ASI) DE PIMIENTA BLANCA
ALGUNOS CC DE LECHE


Preparado:
  Cuando uno esta lejos de su pais, lejos de sus seres queridos,
extrania demasiado y eso me pasa a mi. cualquier argentino que lea
esto sabe de lo que estoy hablando. no me digan que no extranian el
dulce de leche, compartir un domingo(asado de por medio), la comida
de
la mama, etc.... desde california comparto este pure que me lo hacia
mi tia (por eso el nombre en forma de homenaje) espero que lo
disfruten!!!!!

1-pelar las papas y cortarlas en trozos, colocar
 dentro de una cacerola, agregar agua y sal, no
 hay que olvidarse del ajo.
2-cuando vea que casi se estan desarmando,
 (las papas),colar
3-hacer el pure, a mi me gusta bien pisadito, ni
 se le ocurra retirar el ajo!!!, metale nomas
 con ganas.
4-agregarle la manteca, (yo le pongo mas de una
```

```
 cucharada), y seguir haciendo el pure.
5-agregarle la leche, mientras que se mantiene
 la cacerola sobre la hornalla, revolver bien y
 agregar el poquitin de pimienta y.......
6-listo!!!!!
7-(este es el mejor) a chuparse los dedos!

Enviado por MARICRIS (macripuch@hotmail.com)
```

Receta anterior: **PURE DE PAN¡¡¡**
Próxima Receta: **PURE DE PAPAS CON ALGO MAS...**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

PURE DE PAPAS CON ALGO MAS...

```
PURE DE PAPAS CON ALGO MAS...

Ingredientes:
Pure:
Papas
Nuez moscada
Manteca
Leche
Salda gravy
Leche
Nuez moscada
Harina


Preparado:
  Esta receta es basicamente para darle otro toque o mas sabor al
pure. Simplemente al pure de papas tradicional y a tu gusto, o al
pure que quieras, le agregas arriba una lijera salsa blanca. Si asi
de simple, preparas una salsa blanca, solo con harina, leche, sal y
nuez moscada, no tiene que quedar espesa sino mas bien liquida y
cuando sirvas el pure le colocas arriba un cucharoncito de salsa,
cambia completamente y queda buenisimo.

Enviado por Andrea Daguerre (daguerreandrea@yahoo.es)
```

Receta anterior: **PURE DE PAPAS "DINA"**
Próxima Receta: **QUE HUEVO**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

QUE HUEVO

QUE HUEVO

Ingredientes:
 frijoles negros y huevo en torta

Preparado:
  se prepara el huevo en torta que no se queme los frijoles se refrien con cebolla picada y un chile cuaresmeño en poco aceite de girasol. despues se le agregan los frijoles negros de la oya se apachurran el huevo con los frijoles que queden bien mezclados se sirven con tortillas doradas o tostadas

Y con un cafecito negro con canela mmmmmmmmmmm!

Enviado por thomas alva (thomas_alva@hotmail.com)

Receta anterior: **PURE DE PAPAS CON ALGO MAS...**
Próxima Receta: **QUE RICA ROSCA DE PASCUAS SIP!!!**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

QUE RICA ROSCA DE PASCUAS SIP!!!

```
QUE RICA ROSCA DE PASCUAS SIP!!!

Ingredientes:
 Masa:
    ~ 30 gs. de levadura
    ~ ½ lata de leche condensada
    ~ 1 huevo
    ~ 300 gs. de harina común 0000 (4 ceros)
    ~ 40 gs. de manteca derretida
    ~ 1 cdita. de cáscara de limón rallada
    ~ 1 cdita. de escencia de vainilla


    Crema pastelera:
    ~ 2 yemas
    ~ ½ lata de leche condensada
    ~ 2 cdas. de fécula de maíz
    ~ 200 cc. de agua
    ~ 1 cdita. de esencia de vainilla

Varios:
    ~ 1 huevo
    ~ Azúcar molida

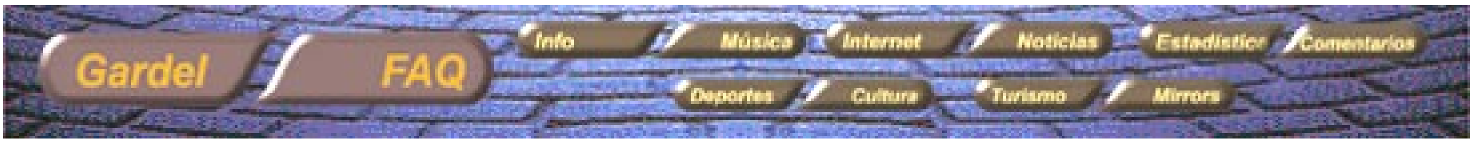
Preparado:
  Masa: Disolver la levadura en agua tibia. Agregar la leche
condensada,
    el huevo, la manteca, la ralladura de limón y la esencia de
vainilla.
    Batir con batidora eléctrica durante 3 minutos. Agregar la
```

harina y
formar la masa. Trabajarla partiéndola y uniéndola nuevamente varia
veces. Dejar descansar la masa en un bol, tapando la superficie con un
nylon, durante 1 hora en lugar cálido. Pasado este tiempo, tomar la masa
y ahuecar el centro con la mano, colocar en el centro un cortante de
pre-pizza enmantecado y enharinado y dejar levar durante 2 horas más en
una placa enmantecada y enharinada.

Crema pastelera: Mezclar las yemas con la leche condensada, la fécula de
maíz y el agua. Llevar al fuego revolviendo continuamente. Cuando
comienza a hervir revolver más rápidamente y apagar el fuego. Seguir
revolviendo hasta que la preparación se enfríe y agregar la esencia de
vainilla, mezclar y colocar la crema en una manga. Distribuir la crema
sobre la rosca. Pintar la masa y la crema pastelera con el huevo batido,
espolvorear con azúcar molida y llevar a horno moderado durante 40
minutos.

Enviado por Pat (patsy@lacasilla.com.ar)

Receta anterior: **QUE HUEVO**
Próxima Receta: **QUESILLO DE CHOCOLATE**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

QUESILLO DE CHOCOLATE

```
QUESILLO DE CHOCOLATE

Ingredientes:
 Ingredientes:

 1 taza de azzcar y 1/4 de taza de agua para hacer el caramelo
 1 limsn
 1 taza de agua
 120 gramos de chocolate semidulce
 8 huevos
 3 tazas de leche
 2 tazas de azzcar
 1/4 de cucharadita de sal


Preparado:
  PREPARACION:

1. Se precalienta el horno a 400 grados

2. Se comienza por hacer un caramelo en un molde de metal de unos 18
centimetros de diametro y 10 centimetros de altura, donde se va a
hacer el quesillo. Para esto se ponen el azzcar y el agua en el
molde. Se lleva a un hervor sobre la hornilla y se cocina por unos 7
a 8 minutos hasta que se haga un caramelo oscuro, teniendo cuidado
de
que no se queme. Inmediatamente, fuera del fuego, se extiende el
caramelo, sobre las paredes dandoles vueltas al molde y se pone
aparte.
```

3. En un envase mas grande se ponen unos 5 centimetros de agua con el
jugo de 1 limsn y se mete en el horno para hacer un baqo de Marma. El
limsn es para que no se ennegrezca el envase.

4. En una olla se pone la taza de agua y el chocolate partido en trozos pequeqos. Se cocina hasta derretir completamente y se pone aparte a enfriar.

5. En un envase se ponen los huevos. Se baten con batidor de alambre. Se les mezcla la leche y la taza de azzcar. Se le agrega el chocolate y se mezcla muy bien.

6. La mezcla se vierte en el molde acaramelado, se cubre el molde con
papel de aluminio y se mete dentro del envase que se tiene en el horno.

7. Se hornea por 1 1/2 hora, se le quita el papel de aluminio y destapado se hornea por 1/2 hora mas, o hasta que al introducirle una
aguja, esta salga seca. Se apaga el horno y se deja el quesillo en su
interior por 20 minutos mas.

8. Se saca del horno. Se deja enfriar y se mete en la nevera por 2 o 3 horas o hasta que esti helado.

9. Para servirlo se voltea sobre una bandeja profunda para contener el caramelo. Si ha estado mucho tiempo en la nevera es posible que al
sacarlo quede caramelo adherido al molde, en este caso se licua el caramelo poniendo el molde al fuego por unos momentos y se vierte sobre el quesillo en la bandeja.

Recomendaciones

Si se quiere un quesillo con muchos agujeritos, se debe batir vigorosamente la PREPARACION con un batidor de alambre, antes de verterla en el molde

Enviado por Ilmdio E. Pinto Loureiro Mendoza (roma@iamnet.com)

Receta anterior: **QUE RICA ROSCA DE PASCUAS SIP!!!**
Próxima Receta: **QUESILLO DE LECHE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

QUESILLO DE LECHE

```
QUESILLO DE LECHE

Ingredientes:
 (12 a 14 porciones)

Ingredientes:

  1 taza de azzcar
  1/4 de taza de agua
  1 limsn
  12 huevos
  La corteza rallada de un limsn, alrededor de 1/2 cucharadas
  4 tazas de leche
  1/2 kilo de azzcar
  1/2 cucharadita de esencia de vainilla

Preparado:

1. Se precalienta el horno a 400 grados

2. Se comienza por hacer un caramelo en un molde de metal de unos 18
centimetros de diametro por 10 centimetros de alto, donde se va a
hacer el quesillo. Para esto se pone en el molde la taza de azzcar y
1/4 de taza de agua. Se lleva a un hervor y se cocina por 6 a 8
minutos hasta que se haga un caramelo oscuro, teniendo cuidado de
que
no se queme. Dandole vueltas al molde se extiende, fuera del fuego,
el caramelo por las paredes del molde y se pone aparte a enfriar.

Se mete en el horno, para hacer un baqo de Marma, un envase llano y
```

mas grande que el molde, con unos 5 centimetros de agua, que se lleva
a un hervor, con limsn. El limsn es para que el envase no ennegrezca.

4. En otro envase se ponen los huevos y la corteza del limsn, se baten un poco con batidor de alambre, se les agregan la leche, el azzcar y la esencia de vainilla y se continza batiendo hasta mezclar bien.

5. Se vierte la mezcla en el molde acaramelado. Se tapa el molde con papel de aluminio y se mete en el horno dentro del envase mas grande con el agua ya caliente. Se hornea por 55 minutos, se destapa y se continza horneando por 25 minutos mas hasta que al introducirle una aguja, ista salga seca. Se deja 30 minutos en el horno apagado.

6. Se saca del horno. Se deja enfriar. Se mete en la nevera hasta el dma siguiente que se saca y despues de 1/2 hora se desmolda en una
bandeja llana pero con borde para contener el caramelo que hay en el molde. Si ha estado mucho tiempo en la nevera es posible que al sacarlo quede caramelo adherido al molde; en este caso se licua el caramelo poniendo el molde al fuego por unos momentos y se vierte sobre el quesillo en la bandeja.

Recomendaciones:

Si se quiere un quesillo con muchos agujeritos, se debe batir vigorosamente la PREPARACION con un batidor de alambre, antes de verterla en el molde

Enviado por Ilmdio E. Pinto Loureiro Mendoza (roma@iamnet.com)

Receta anterior: **QUESILLO DE CHOCOLATE**
Próxima Receta: **QUINOTOS EN ALMIBAR**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

QUINOTOS EN ALMIBAR

```
QUINOTOS EN ALMIBAR

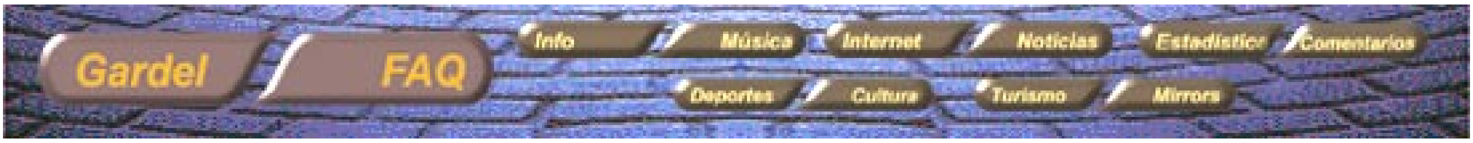
Ingredientes:
2 kilos de quinotos
Azucar, segun las instrucciones en Preparado
Cal, de preferencia viva.Si no se consigue poner cal comun.
Clavos de olor. 10

Preparado:

Instrucciones:
 Se lavan los quinotos y se dejan en remojo en agua a la que se
agregó
 1 cucharada de cal viva. Dejar unas horas, retirarlos, lavarlos y
 darles un hervor.Tire el agua y pinche los quinotos con un palillo
de
 dientes. Corteles,apenas, un extremo. Pesarlos y poner ese peso
 de azucar en una olla, cubrir el azucar con agua, poner a calentar
y
 cuando comienze a hervir, agregar la fruta y los clavos de olor.
 Hierva a fuego fuerte 5 minutos, apague el fuego y repita la
 operación al día siguiente, en total 3 días o hasta que el almibar
 esté espeso y los quinotos traslucientes. Como todos los dulces
 cítricos este tampoco necesita elementos conservadores y es posible
 conservarlos más de un año aunque creo que serán devorados mucho
 antes.

Enviado por Natan Ben Ari (raul26@canaan.co.il)
```

Receta anterior: **QUESILLO DE LECHE**
Próxima Receta: **RABAS FRITAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

RABAS FRITAS

```
RABAS FRITAS

Ingredientes:
4 cuerpos de calamar
½ litro de leche
Aceite de oliva para freir
½ Kg. de harina 0000
Sal



Preparado:
1. Cortar los cuerpos de calamar pelado en aros finos.
2. Macerarlos en la leche 2 o 3 minutos y secarlos
3. Pasar los aros por harina y freírlos en abundante aceite de
oliva hasta dorarlos
Luego, escurrirlos, colocarle sal y servirlos.


Enviado por Ruben Morales (rurimo@elsitio.com.ar)
```

Receta anterior: **QUINOTOS EN ALMIBAR**
Próxima Receta: **RABAS REBOSADAS**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

RABAS REBOSADAS

```
RABAS REBOSADAS

Ingredientes:
4 ravas cortadas en anillos.
2 huevo.
3 dientes de ajo
 perejil
aceites de olivas
pan rallado.
limon
condimentos a gusto.(pimienta blanca oregano)

Preparado:
  batir los huevos agregar el ajo el perejil bien picadito,
los condimentos. Luego dejar mas o menos 2 horas las rabas
dentro de los huevos y luego pasarlos por el pan rallado.
Freir hasta que tengo un color dorado. Una exquisites!!!!
eso si acompañalo con un buen vino tinto.


Enviado por Miguel Angel Torres (migueltwch@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **RABAS FRITAS**
Próxima Receta: **RATATOUILLE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

RATATOUILLE

```
RATATOUILLE

Ingredientes:
1 zanahoria mediana
1 cebolla mediana
1/2 pimiento rojo
1 berenjena
1 zuchini
1 diente de ajo
1 hoja de laurel

Preparado:
  En una cacerola, con un fondito de aceite de oliva, ir colocando
en
capas y en ese orden, las verduras cortadas chiquitas. Intercalar el
diente de ajo, la hoja de laurel y poquita sal. Tapar, llevar a
fuego
fuerte hasta que se forme vapory luego bajar a fuego corona hasta
que
los vegetales estén cocidos pero crocantes. Apagar elfuego y agregar
un chorrito de oliva y otro de salsa de soja (opcional).

Enviado por Malena Isoleri (misoleri@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **RABAS REBOSADAS**
Próxima Receta: **RAVIOLES DE PAOLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

RAVIOLES DE PAOLO

```
RAVIOLES DE PAOLO

Ingredientes:
1 caja de ravioles
1 pote crema de leche
1 lata salsa portuguesa
queso rallado
queso cremoso
paleta o jamon cocido

Preparado:
Cocinar los ravioles.
colocar en una cacerola el resto de los ingredientes y calentar
hasta
que el queso se derrita volcar la salsa a los ravioles y si gusta
dar
un golpecito de horno.

Enviado por LETICIA ROLFI (LETYROLFI@YAHOO.COM.AR)
```

Receta anterior: **RATATOUILLE**
Próxima Receta: **RAVIOLES FRITOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

RAVIOLES FRITOS

RAVIOLES FRITOS

Ingredientes:
 La cantidad de cajas de ravioles que demanden los comensales.

Preparado:
  No lleva ninguno. Sslo es un copetin (no es un plato) para sorprender (como a mm) a los invitados. Hay que poner a calentar el aceite hasta que hierva, en ise momento, poner los ravioles (lo mejor
separados posible asm no se rompen mientras se cuesen). Retirarlos cuando esten medio doraditos (no quemados). Un consejo: los mas ricos, de esta manera, son los de pollo, pero se puede hacer con los de ricota, verdura o carne.

Enviado por Ivan Gonzalo Paolillo (Ivang@gratismail.com)

Receta anterior: **RAVIOLES DE PAOLO**
Próxima Receta: **RAVIOLINI A LA ARTUDO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

RAVIOLINI A LA ARTUDO

```
RAVIOLINI A LA ARTUDO

Ingredientes:
 RAVIOLES DE QUESO
TOMATE 1 LATA
OREGANO 2 CUCHARADAS DE ACEITE
SAL
PIMIENTA
AGUA SUFICIENTE

Preparado:
  Poner a calentar el agua, cuando hierva poner los ravioles hasta
que esten a apunto y listo, con el tomate y los otros ingredientes
hace una linda salsa a tu gusto, y despues cometelo todo

Enviado por ARTUDO CANTIMPALO (VITOR@MSN.COM)
```

Receta anterior: **RAVIOLES FRITOS**
Próxima Receta: **RECETA DE COCINA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

RECETA DE COCINA

PASTEL DE CARNE

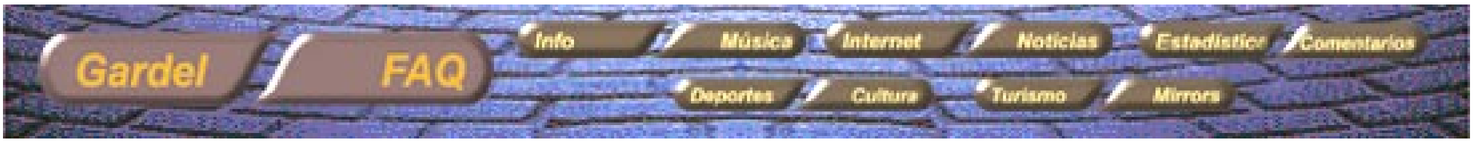
Ingredientes:
1/2 KG. DE CARNE MOLIDA DE RES
1/2 KG. DE CARNE MOLIDA DE CERDO
1/2 DE TOCINO O BACON DE PAVO O EL QUE PREFIERAS
2 SALCHICHAS DE PAVO
1 PIMIENTO MORRON VERDE
1 PIMIENTO MORRON ROJO
1 CUCHARADA DE PEREJIL
1/2 CEBOLLA FINAMENTE PICADA
SALSA INGLESA
1 CUCHARADA DE CALDO DE POLLO EN POLVO
PAN MOLIDO
2 HUEVOS
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

Preparado:
En un sarten, sofries la cebolla en cubitos y los pimientos,
salpimentas al gusto. dejar enfriar posteriormente en un bol o
refractario, colocas la carne y la mezclas con el perejil, la salsa
inglesa, el pan molido (el que consideres necesario) lassalchichas
en
cubitos, el caldo de pollo en polvo y finalmente la cebolla y el
pimiento previamente frito, salpimentas. por ultimo en un
regractario
previamente enmantequillado, lo tapizas con el tocino o bacon (el
fondo dejando las tiras que salgan un poco para con ellas mismas
cubrir la masa) y finalmente pones la carne preparada. hay que
hornerala a 2200c unos 35 o 45 minutos.... en realidad es un

platillo
muy facil de preparar, ideal para acompañarla con una ensalada verde.... ojala les guste!! suerte!!

Enviado por LAURA G. REYES RAZO (lalatia@usa.net)

Receta anterior: **RAVIOLINI A LA ARTUDO**
Próxima Receta: **REINA DE SABA AL DULCE DEL ALMEJA CON CALAMARES**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

REINA DE SABA AL DULCE DEL ALMEJA CON CALAMARES

```
REINA DE SABA AL DULCE DEL ALMEJA CON CALAMARES

Ingredientes:
 Reina
Saba
Dulce
12 Tías
1 Calamar

Preparado:
  Se coje todo y se mezcla

Enviado por Margarita Epifanio (margarita.epifanio@gvsf.mma.es)
```

Receta anterior: **RECETA DE COCINA**
Próxima Receta: **REINETA A LA MANTEQUILLA**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

REINETA A LA MANTEQUILLA

```
REINETA A LA MANTEQUILLA

Ingredientes:

4 FILETES DE PESCADO REINETA
50 GRAMOS DE MANTEQUILLA
1 CUCHARADITA DE OREGANO
SAL PARA LA SAZSN
LIMSN
PAPEL ALUMINIO PARA EL HORNO

Preparado:
  Se lavan muy bien los filetes se aliña con el limsn, oregano y
sal,
se pone el pescado, envuelto en el papel aluminio, no cerrandolo
completamente, sino dejando arriba abierto, donde se le pondran
pedacitos de mantequilla (manteca) y se lleva a horno caliente por
20
S 25 minutos.

Se acompaña con arroz blanco graneado o ensaladas surtidas .
 !es exquisito!

Enviado por LILIANA BUGUENO - CHILE (bravobugueno@123click.cl)
```

Receta anterior: **REINA DE SABA AL DULCE DEL ALMEJA CON CALAMARES**
Próxima Receta: **RELLENOS DE CEBOLLA**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

RELLENOS DE CEBOLLA

```
RELLENOS DE CEBOLLA

Ingredientes:
 - 5 cebollas medianas..
- Jugo de tomate.
- Jugs de 1 limsn.
- 1 cucharada de azzcar.
- 1 cucharadita de sal.
- Damasco, a gusto.
- Optativo:
ajo
menta
2 trozos de carne.

- Relleno:
1/2 kilo de carne molida.
1 taza (de ti) de arroz.
2 cucharaditas de barat (pimienta de Jamaica).
1 cucharadita de canela.
2 cucharaditas de sal.


Preparado:

Se lava la cebolla, se cubre con 2 litros de agua y se ponen a
hervir
(por aproximadamente 20 minutos). Para comprobar si las cebollas
estan en su punto exacto, se saca una de ellas y se levanta la
cabecita, si ista sale facil, deslizandose suavemente, es porque ya
estan cocidas como las queremos. Entonces, se ponen a enfriar bajo
```

agua fria, se saca la primera cascara y despues se va apretando para
que salga capa por capa. A continuacion hay que colocar el relleno.
En caso de que se abran se pueden rellenar como los niqos envueltos,
extendiendo la cebolla sobre una tabla de madera, colocando una
cucharada de relleno y enrollando.

En el fondo de la olla se pone un poco de damasco y, en caso de que
se
quiera, los trozos de carne. Luego se van acomodando los rellenos,
alternando con el damasco. Se agrega la sal y se pone al fuego. Se
deja rehogar durante 5 o 10 minutos. Se agrega el jugo de tomate, el
de limsn, el azzcar y agua y se deja hervir por espacio de 20
minutos
y se va bajando el fuego. Hay que dejarlo 2 horas con el fuego bajo
y
con el disco sobre la hornalla. Siempre se debe procurar que tenga
una buena cantidad de juguito, para que cada comensal pueda mojar el
arroz turco, siempre presente, que acompaña a estas riqumsimas
cebollas.

Enviado por Matias Nordlinger (noeber@dynamo.com.ar)

Receta anterior: **REINETA A LA MANTEQUILLA**
Próxima Receta: **REPOLLITOS DE BRUSELAS A LA PROVENZAL**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

REPOLLITOS DE BRUSELAS A LA PROVENZAL

REPOLLITOS DE BRUSELAS A LA PROVENZAL

Ingredientes:
1/2 Kg de repollitos de Bruselas
3 dientes de ajo picadito (opcional)
1/2 taza de perejil picado
3 cdas. de aceite de oliva
3 cdas. de salsa de soja (opcional)
Sal y pimienta

Preparado:
Poner el aceite en la olla, colocar al fuego y echar los ajos.

Saltear un poquito y, antes de que se oscurezcan, colocar los repollitos. Verter un chorrito de agua, tapar la olla observando siempre para que no se peguen.

Agregar si gusta, salsa de soja. Cuando esté a punto, echar el perejil picado, sal y pimienta. Saltear todo junto un ratito.

Servir en una fuente. Acompañar con tostadas y la mayonesa de su agrado

Enviado por Hector Nunez (hdnunez@coopenet.com.ar)

Receta anterior: **RELLENOS DE CEBOLLA**

Próxima Receta: **REVIRO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

REVIRO

REVIRO

Ingredientes:
Harina común
Sal
Agua
Grasa para freir

Preparado:
La masa es similar a la de la torta frita.
Se mezcla la harina (la cantidad es según cuanto van a comer), con la sal y el agua, hasta formar una masa mas bien blanda. Forme un bollo.
Caliente en una olla negra (esa de tres patas) un poco de grasa y cuando este tibio tire el bollo entero de masa dentro. Cuando este dorado la parte de abajo, delo vuelta y con una cuchara de madera vaya golpeando despacito la masa hasta que se vaya partiendo en pedacitos chiquitos. De esta manera se va cocinando el resto de la masa. Una vez que se "pico" la masa, dejelo un ratito mas en el fuego hasta que se cocine toda. Ponga una porción en un plato, agreguele azucar y a comer! Es riquisima. Hay personas que en lugar de azucar le echan huevo frito. En Misiones se llama al reviro "la comida de los pobres". Se acompaña con mate cocido,ideal para dias de lluvia.

Enviado por Alicia Rendón (alibrendon@hotmail.com)

Receta anterior: **REPOLLITOS DE BRUSELAS A LA PROVENZAL**
Próxima Receta: **RISSOTTO A LA MILANESA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

RISSOTTO A LA MILANESA

```
RISSOTTO A LA MILANESA

Ingredientes:
 - 2 tazas de arroz arborio
- 3 cucharadas de mantequillas
- 1 cebolla mediana picada en cuadraditos
- Caldo de pollo
- Azafran triturado y remojado la vmspera

Preparado:
Se derrite la mantequilla un una sarten gruesa, se rehogan la
cebolla
picada. Cuando estan transparentes, mezclar por unos minutos con el
arroz. Añadir de a pocos el caldo, conforme el arroz va espesando. A
los 6 minutos, añadir el azafran trituirado y remojado a la
vmspera.
Mover constantemente, añadiendo liquido si es necesario y dejar que
granee hasta que quede al dente. Servir al momento

Enviado por Peggy Boyle (pboyle@acer.com.pe)
```

Receta anterior: **REVIRO**
Próxima Receta: **RIÑÓN CON ARROZ**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

RIÑÓN CON ARROZ

```
RIÑÓN CON ARROZ

Ingredientes:
 1 Riñón pelado
1 Cebolla
1/2 vaso de vino
1 diente de ajo
Sal, pimienta, ají molido y perejil a gusto
2 o 3 tazas de arroz

Los ingredientes son para 2 o 3 personas depende del comer de
cada una.


Preparado:
Cocinar el arroz hasta que esté a punto, colarlo y reservarlo.

Cortar el riñón en trocitos y condimentarlo a gusto con la sal,
 la pimienta y el ají molido. Saltear en una sartén grande la
cebolla con el ajo y el perejil, agregar el riñón y dejar
cocinar 5 minutos, luego agregar el vino revolver y dejar
cocinar hasta que el riñón este cocinado.

Una vez que este listo el riñón agregar el arroz y revolver
todo para que se mezcle bien. Servir.

Enviado por Carla Maffio (carlamaffio@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **RISSOTTO A LA MILANESA**
Próxima Receta: **RIÑóN CON ARROZ**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

RIÑóN CON ARROZ

RIÑóN CON ARROZ

Ingredientes:
1 Riñón pelado
1 Cebolla
1/2 vaso de vino
1 diente de ajo
Sal, pimienta, ají molido y perejil a gusto
2 o 3 tazas de arroz

Los ingredientes son para 2 o 3 personas depende del comer de cada una.

Preparado:
Cocinar el arroz hasta que esté a punto, colarlo y reservarlo.

Cortar el riñón en trocitos y condimentarlo a gusto con la sal, la pimienta y el ají molido.

Saltear en una sartén grande la cebolla con el ajo y el perejil, agregar el riñón y dejar cocinar 5 minutos, luego agregar el vino revolver y dejar cocinar hasta que el riñón este cocinado.

Una vez que este listo el riñón agregar el arroz y revolver todo para que se mezcle bien. Servir.

Enviado por Carla Maffio (carlamaffio@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **RIÑÓN CON ARROZ**
Próxima Receta: **ROBALO CAMPESTRE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ROBALO CAMPESTRE

```
ROBALO CAMPESTRE

Ingredientes:
 FILETES DE ROBALO
ESPARRAGOS
CAMARONES
LONJAS DE QUESO MOZZARELA
CREMA DE LECHE
SALSA BECHAMEL
CEBOLLA FINAMENTE PICADA
MANTEQUILLA
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

Preparado:
  Adobar el robalo con sal y pimienta pasar cada filete por arina de
trigo huevo batido y por harina de pan.Sofreir en aceite caliente.
Una vez terminado de apanar, colocarlo en un molde refractario
untado
de mantequilla

SALSA BLANCA (BECHAMEL)preparada con mantequilla harina de trigo y
leche, sal pimienta y nuez moscada, llevar al fuego hasta que tome
consistencia

APARTE :sofreir los esparragos en trozos en mantequilla.

Cubrir el robalo con la salsa, colocarle los trozos de esparrago
lonjas de queso los camarones sofritos en aceite de oliva, y cubrir
con la crema de leche, esparcir queso mozzarela rallado hasta
cubrirlo
```

completamente.

LLevarlo al horno a 350 grados centigrados durante 15 minutos hasta que el queso gratine.

Enviado por Carmenza Naranjo (cejana@eccel.com)

Receta anterior: **RIÑóN CON ARROZ**
Próxima Receta: **ROLLITOS CAMILA CON TORRES DE VERDURA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ROLLITOS CAMILA CON TORRES DE VERDURA

ROLLITOS CAMILA CON TORRES DE VERDURA

Ingredientes:

Ingredientes
- Filet de merluza
- Cubos de muzzarella
- Cebolla de verdeo
- Zanahoria en juliana
- Rodajas finas de papa, zucchinni, zapallo

Salsa:
1/2 taza de jugo de limon
1 chorrito de salsa de soja
1 chorrito de oporto o vino blanco
1 cucharada de salsa agridulce (duck sauce)
1/4 de taza de caldo de verdura

Preparado:
Enrollar los filetes previamente condimentados con chorrito de oliva,
colocar en su interior tiras de zanahoria(precocidas).(deben sobresalir como un plumero)

Salsa:
Colocar el limon, soja, vino, salsa agridulce y el caldo.
Colocar cada rollo de pescado en la base de la cacerola con la salsa en ebullicion.

A los 15' minutos de coccion colocar el bloquecito de queso en el

tope
de cada rollito, tapar y apagar el fuego.

Para las torres armar alternadamente las rodajas una a una (precocinar
en Microndas o hervir) luego colocar cubitos de manteca y llevar a
horno hasta terminar su coccion.

Emplatamos:
Presentar con perejil y espezar la salsa con maizena colocar la torre
en el centro y los rollitos alrededor de la misma.

Enviado por Augusto Ferrari (augusf@yahoo.com)

Receta anterior: **ROBALO CAMPESTRE**
Próxima Receta: **ROLLITOS DE JAMON DULCE Y TORTILLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ROLLITOS DE JAMON DULCE Y TORTILLA

```
ROLLITOS DE JAMON DULCE Y TORTILLA

Ingredientes:
 4P.
4 LONCHAS JAMON DULCE
2 TORTILLAS FRANCESAS
4 LONCHAS QUESO FUNDIR
 BECHAMEL
 QUESO RAYADO


Preparado:
  Se hacen las tortillas y se cortan en dos tro-
zos. Estira una loncha de jamon dulce, encima
pon una locha de queso y luego la mitad de una
tortilla. Se enrolla todo. Se coloca en una
bandeja para el horno untada previamente con
un POCO de mantequilla. Se vierte la bechamel
por encima y se pone queso rayado. Y al horno
para que se gratine. !Esta buenisimo y es faci-
lmsimo...!

Enviado por MONICA ABELLAN SANCHEZ (ie.corval@sumi.es)
```

Receta anterior: **ROLLITOS CAMILA CON TORRES DE VERDURA**
Próxima Receta: **ROLLITOS DE JAMÓN COCIDO RELLENOS DE PISTO AGRIDULCE Y ATUN**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ROLLITOS DE JAMÓN COCIDO RELLENOS DE PISTO AGRIDULCE Y ATUN

ROLLITOS DE JAMÓN COCIDO RELLENOS DE PISTO AGRIDULCE Y ATUN

Ingredientes:
PARA 4 PERSONAS:
8 Lonchas de jamón cocido
Relleno:
1 Calabacin mediano
1 Pimiento verde pequeño
4 Tomates de pera
1 Lata de atun en conserva
Aceite de oliva
Sal
Azucar

Preparado:
Poner en una sarten a calentar el aceite(a gusto), cortar en dados pequeños toda la verdura. Añadir el tomate y cocinar asta q se convierta en una salsa de tomate, en este momento añadir un poco de sal y una pizca de azucar o en su defecto, sacarina. Una vez que tenemos echo el tomate añadimos el pimiento. En el momento en el que el pimiento comience a cocerse, añadir el calabacin. Cocinar a fuego lento hasta que las verduras esten tiernas. Una vez tengamos listas las verduras, añadimos el atun prebiamente escurrido. Ahora solo queda rellenar con este preparado cada loncha de jamón. SUJERENCIA: este plato se puede tomar tanto frio como caliente, pero resulta mas apetitoso frio. Se le puede acompañar con queso fresco.

Enviado por Marta (charmetp3@hotmail.com)

Receta anterior: **ROLLITOS DE JAMON DULCE Y TORTILLA**
Próxima Receta: **ROSCA DE PASCUA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ROSCA DE PASCUA

ROSCA DE PASCUA

Ingredientes:
-50grs de levadura
-1/2 taza de leche fria
-150grs de manteca blanda
-150grs de azucar molida
-3 huevos
-3 yemas
-1 cucharada de de agua de azhar.
-1 cucharadita de sal.
-1 cucharada de ralladura de naranjas
-1/2kilo de harina.
para decorar crema pastelera y 3 huevos con cascaras.

Preparado:
1- deshacer la levadura con la leche tibia, y dejar fermentar.

2- batir la manteca blanda con el azucar, los huevos, las yemas, el agua de azhar, la sal, y la ralladura de naranja.

3- poner la harina en un bol, ahuecar y echar el batido de los huevos
y la levadura fermentada. tomar todos estos elementos con la harina formando un bollo tierno y armado.

4-espolvorear la mesa con muy poca harina, amasar bien y poner en un bol enmantecado, tapar y dejar levar. hasta que duplique su volumen

5- volverla a amasar sobre la mesa enharinada, darle forma de rosca, volverla a colocar en una placa enmantecada enharinada, cubrirla con tiras de crema pastelera, insertele los tres huevos, pintar con huevo
y dejar levar nuevamente.

6-hornear a fuego moderado durante aproximadamente 35 o 40 minutos. controlar la coccion introduciendoun palillo, si sale limpio es que ya
esta cocida.

Si se prefiere hacerla rellena aplanar la masa, rellenarla con una mezcla de pasta de almendras mezclada con chocolate o con azucar impalpable y cognac.

Enviado por virginia trejo (vir_polly@hotmail.com)

Receta anterior: **ROLLITOS DE JAMÓN COCIDO RELLENOS DE PISTO AGRIDULCE Y ATUN**
Próxima Receta: **ROSITA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

ROSITA

ROSITA

Canta Agustín Magaldi

Vals

Soñó con la ilusión de ser feliz
junto al calor de ese querer
que no pensaba hallar nunca jamás.
Más vi que no era pura ensoñación
sino que así, tal cual, sentí
que amo en la realdidad
cuando te conocí.
Porque eres para mí la inspiración
quiero cantar con nuestro amor
El bello madrigal que encierra esta canción.
Después tu me dirás
si conseguí tu corazón
y yo seré, Rosita, para ti
sentido adorador.
Sos música celestial
que turba mi soledad.
Sos luz de sol;
la noviecita ideal
que viene a curar mi mal
con bondad.
Porque tenés la virtud
de comprender mi dolor.
dame mujer de tu boquita de miel
un beso ardiente

y en él, el amor.
Yo sé que a tu ventana volverá
aquel galán que te cantó sus promesas de amor,
que yo escuché,
talvez una esperanza alentará,
esa ilusión que hace vivir
las horas de inquietud
que llena mi ansiedad,
y al ver que ya no sales
buscará con el afán que yo busqué
con este madrigal que llena mi canción
Y entonces él sabrá
que conseguí tu corazón
y nadie más Rosita, te querrá,
Como te quiero yo.
Sos música celestial
que turba mi soledad.
Sos luz de sol;
la noviecita ideal
que viene a curar mi mal
con bondad
Por que tenés la virtud
de comprender mi dolor
dame mujer de tu boquita de miel
un beso ardiente
y en él, el amor.

Receta anterior: **ROSCA DE PASCUA**
Próxima Receta: **ROSQUETES LORETANOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ROSQUETES LORETANOS

ROSQUETES LORETANOS

Ingredientes:
1 kg de harina
6 huevos
1 kg de azucar (con esto es muy dulce, probar con 250gr)
2 cucharadas de levadura
2 cucharadas de anís (en grano)
6 cucharadas de grasa fina
Agua tibia

Preparado:
Colocar la harina en un bol, luego agregar la levadura disuelta en un
poco de agua tibia azucarada. Con la misma agua disolver la grasa, a la se le agregan el anís y las seis yemas de los huevos. Luego, aumentar agua tibia hasta obtener una masa suave, y trabajarla bien con el amasador. Luego, dejar reposar diez minutos. Posteriormente, estirar la masa con un oflador y cortarlas en tiras de dos centímetros
de ancho por ocho centímetros de largo. Después, estiran las tiras, cerrarlas y formar un pliegue; colocarlas en asadera engrasadas y dejarlas reposar antes de ponerlas por diez minutos en horno caliente.
Posteriormente, pasar los rosquetes por el baño de merengue italiano y
dejarlos secar.

Argentina, allá vamos..........
Un saludo para todos, Carlos

Enviado por Carlos H. Sakrán Costilla (chsakran@hotmail.com)

Receta anterior: **ROSITA**
Próxima Receta: **ROTINI COCODRILO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ROTINI COCODRILO

```
ROTINI COCODRILO

Ingredientes:
 - Fuchille tricolor de Quiero más.
- 100 gr de Camarones
- 250 gr Crema de leche
- 1 vaso de leche
- 1 Puré de tomate
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta a gusto
- 3 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 15 Aceitunas
- 2 tomates naturales.


Preparado:
  SALSA:
En una sartén saltear las 3 cebollas picadas en juliana y los
camarones con
aceite de oliva. En una olla mezclar las cebollas y camarones
salteados, con
los 2 dientes de ajo pelados. Agregar la crema de leche, salsa de
tomate y
el vaso de leche. Colocar las 15 aceitunas cortadas en tiras finas.
Los dos tomates naturales hay que pelarlos y agregarlos también la
olla.
Poner sal y pimienta a gusto.
Cocinar 5 minutos a fuego fuerte y después dejar calentar durante
20' más a
```

```
fuego bajo.

ROTINI:
Poner en una olla con agua hirviendo, aceite y sal los fuchilles
durante 10
minutos.


Enviado por CHARLIE (CHINOTE) (alitagargano@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **ROSQUETES LORETANOS**
Próxima Receta: **ROTINI TRICOLOR CON BERENJENAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

ROTINI TRICOLOR CON BERENJENAS

```
ROTINI TRICOLOR CON BERENJENAS

Pelen y corten las berenjenas en pedazos a su gusto.
Ponganlas en una holla con un poquito de agua y vinagre hasta que
hierba.
Saquenlas rapido, antes que se pongan muy fofas.
Escurranlas (esto es un gran laburo pero es divertido).
Ponganlas bien secas en una fuente.
Agreguen la sagrada hierba de la ALBAHACA, bien cortadita, con
cari#o.
Mas oregano (una diosa menor), ajo, y aji colorado y verde cortado
chiquito.
Sal y pimienta a gusto.
Aceite de oliva italiano, por favor.
Revuelvan bien y ponganlo en la heladera.

Aparte hierban rotini tricolor, esos que parecen tirabuzones.
Al dente, che, que no se pasen porque es importante que sean
masticables.
Escurranlos bien, agreguen sal de ajo, pimienta, nuez moscada.
Aceite de oliva italiano, por favor!
Vinagre de vino.
Revuelvan bien.

Sirvan la pasta en un plato preferentemente bello.
Arriba coloquen un poco de las berenjenas frias.
Queso parmesano en grandes cantidades.

Una ensaladita de lechuga con vinagre de vino, aceite de oliva,
oregano,
```

pimienta, etc., al costadito.

Vino tinto como les guste.

Se come con pan frances caliente con sal de ajo, con galletitas, con nada, como gusten.

Si les sobran berenjenas, prueben comerlas mojandolas primero en soy sauce.

Receta anterior: **ROTINI COCODRILO**
Próxima Receta: **SABALO A LA PARRILLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SABALO A LA PARRILLA

```
SABALO A LA PARRILLA

Ingredientes:
1 sabalo de 3 kg
3 tomates,
1 cebolla,
1 morron colorado,
pimienta,
sal,
salvia.

Preparado:
  rellenar el pescado con los ingredientes, colocar sobre papel
platinado, darlo vuela a los 30 minutos.cuando se desprenda la piel,
el mismo estara listo

Enviado por adrian ciorciari (adriancior@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **ROTINI TRICOLOR CON BERENJENAS**
Próxima Receta: **SACOTINOS A LA FEDROM**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SACOTINOS A LA FEDROM

SACOTINOS A LA FEDROM

Ingredientes:
Sacotinos 500 grs.(2 personas)
Aceite de oliva
Manteca 1 cda.
Echalottes 2
Champignones 200 grs.
Jamón cocido 150 grs.
Aceitunas negras 100 grs.
Crema de leche 500 grs.
Vino blanco seco 1/2 vaso.
Queso roquefort 150 grs.
Queso parmessano 100 grs.
Pimienta blanca molida a gusto.
Nuez moscada 20 grs.
Sal a gusto

Preparado:
Poner a hervir los sacotinos SIN aceite en una cacerola grande, sin pasarlos de cocción. En una sartén,a fuego fuerte,rehogar los echalottes con la manteca y el aceite de oliva, cuando transparenten,agregar los champignones y el jamón,dejar rehogar unos instantes...agregar las aceitunas...el vino blanco...y por último la crema de leche;bajar el fuego a punto pluma y dejar reducir por el término de 3(tres) minutos o hasta que rompa el hervor, es en ese punto donde se debe agregar el queso roquefort,cortado en pequeños daditos,cuando esté fundido,agregar el queso parmesanno y apagar el fuego. Dejar reposar por 3 (tres)minutos. PARA SERVIR EL PLATO hay dos opciones 1)Sartenear los sacotinos con la salsa de manera de

terminar la cocción en forma uniforme ; ó 2)Colocar los sacotinos decorativamente en el plato y salsear.

Espero que lo acompañen con el vino que uds. Prefieran y en la compañia que prefieran... un saludo a todos.

Enviado por FEDERICO ROMERO ARENA (calesita24@hotmail.com)

Receta anterior: **SABALO A LA PARRILLA**
Próxima Receta: **SALAME DE CHOCOLATE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SALAME DE CHOCOLATE

```
SALAME DE CHOCOLATE

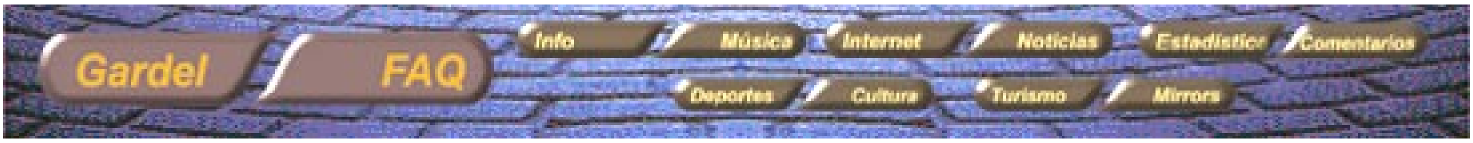
Ingredientes:
-100 g de manteca derretida
-4 yemas batidas
-4 cdas. de azúcar
-4 barras de chocolate para taza derretido
-150 g. de galletitas de vainilla (de las más duras, que no se
deshacen fácilmente)
-1 copita de cognac

Preparado:
  Romper las galletitas en trocitos (sin llegar a molerlas). Batir
la manteca con las yemas, el azúcar, el chocolate y el cognac. A
esta
mezcla agregar las galletitas. Tomar un trozo de papel celofán, film
o nylon (aproximadamente de 40 x 30 cm) y colocar sobre éste
cucharadas de la preparación, una al lado de otra, dando forma
alargada. Enrollar lentamente, envolviendo con el celofán, e ir
prensándolo (para que no se deforme). Llevar al freezer hasta que
esté congelado. Luego quitar el celofán y voilà! (para comerlo se
corta en rebanadas, como si fuera un salame)

Enviado por Patricia Miguel (patriciamiguel@post.com)
```

Receta anterior: **SACOTINOS A LA FEDROM**
Próxima Receta: **SALCHICHAS AL CHIPOTLE**

[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

SALCHICHAS AL CHIPOTLE

```
SALCHICHAS AL CHIPOTLE

Ingredientes:
 salchichas al gusto
cebolla rebanada en rodajas
crema de vaca
chile chipotle en vinagre al gusto
aceite una cucharada

Preparado:
  en una sarten coloque aceite y agregue la cebolla a acitronar sin
dorar a fuego suave, agregue las salchichas en rebanadas a
sancochar,
aparte muela en la licuadora un poco de crema con el chile, y esto
agreguelo a un mode junto con las salchichas, y caliente por un
momento antes de servir, quedan exquisitas. ADEMAS QUISIERA SABER LA
RECETA DE LOS DULCES O PANES ARABES, OJALA Y SEA POSIBLE EL
HACERMELA
LLEGAR.

Enviado por LUPI LEAL (lupitaba@correoweb.com)
```

SALCHICHON DE CHOCOLATE

```
SALCHICHON DE CHOCOLATE

Ingredientes:
 1 HUEVO
1 TAZA DE CHOCOLATE EN POLVO
1/2 TAZA DE AZUCAR
100 GRAMOS DE MANTECA
1 PAQUETE DE GALLETITAS TIPO "MARIA"

Preparado:
  Se derrite la manteca a fuego moderado, se le agrega el azucar y
luego el chocolate y por ultimo el huevo. Cuando se forme una pasta
homogenea sin grumos, se retira del fuego. Cortar las galletitas en
trozos pequeqos y agregarlas a la pasta. Mezclar. Darle forma a
gusto (se recomienda en forma cilindrica) envolviendolo
preferentemente con nylon y llevarlo al frezzer por lo menos 2
horas.

Buen Provecho!!!

Enviado por GONZALO SANTOS (WSANTOSB@.ADINET.COM.UY)
```

Receta anterior: **SALCHICHAS AL CHIPOTLE**
Próxima Receta: **SALCOCHO**
[Volver al índice de Recetas]

SALCOCHO

```
SALCOCHO

Ingredientes:
Ñame,
yautmas,
calabaza,
platanos,
mazorcas de mamz,
batatas blancas,
batatas mameyas,
carne de res de hueso.

Preparado:
  Preparado:
  se ablanda la carne de res con hueso con sofrito cebollas,ajies
dulces, cilantrillo,,culantro,ajo,pimientos de cocinar todos estos
ingredientes se muelen y se le echan a la carne que se esta
ablandando
y luego que se ablande la carne se echan los otros ingredientes,
sazon
con culantro con color,sal a gusto,pasta de tomate se le echa agua
como si fuera una sopa.se espera a que se ablanden las viandas y
listo
para sevir con arroz blanco.

Enviado por ZULLY HUISE (mguedez@corpbanca.com)
```

Receta anterior: **SALCHICHON DE CHOCOLATE**
Próxima Receta: **SALMON AL AJO SIRIUS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SALMON AL AJO SIRIUS

```
SALMON AL AJO SIRIUS

Ingredientes:
 - 2 Medallónes de salmón
- 3 dientes de ajo
- ajo en polvo
- sal y pimienta
- aji molido
- oregano
- limon

Preparado:
  Enmantecar una fuente y poner los medallones de salmon. Vertir
jugo de limon en abundancia, luego sal y pimienta a gusto. Agregar
ajo en polvo (igual cant que la pimienta), oregano y muy poco de aji
molido. Luego cortar los dientes de ajo en rodajas finas y esparcir
arriba de los medallones de salmon, uno al lado de otro casi sin
dejar
espacio (el ajo se va a dorar, suavizandose su sabor y reduciendose
su
tamano). Agregar nuevamente unas gotas de limon con cuidado de no
sacar los condimentos. Cocinar durante aprox. 20 minutos sin que se
seque el pescado. Acompanar con papas al horno, pure, arroz, etc

Enviado por El Tio (soygiordano@hotmail.com)
```

Receta anterior: **SALCOCHO**

Próxima Receta: **SALMON LATIN GEISHA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SALMON LATIN GEISHA

SALMON LATIN GEISHA

Ingredientes:
 Marinado del salmon:
Limon
Soja
Salsa Inglesa
Tabasco

Salsa de Yogour:
2 cdas por c/rodaja
Pimenton, sal, tabasco

Preparado:

Sellar el salmon con manteca y oliva, agregar algo caldo luego del sellado para obtener el fondo de coccion, sal pimentar y agregar un chorrito de zumo de limon.

Salsa:
Cortar zanahoria, zappallito o zuchini con hilos de cebolla dorar con
manteca y algo de oliva hasta que esten tiernas las zanahoria.

Mezclar estas con yogurth y los condimentos. Reducir y agregarlo arriba del salmon.

Acompaniar con arroz o Papas

Enviado por Augusto Ferrari (augusf@yahoo.com)

Receta anterior: **SALMON AL AJO SIRIUS**
Próxima Receta: **SALSA BARBACOA (SARA)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SALSA BARBACOA (SARA)

```
SALSA BARBACOA (SARA)

Ingredientes:
 - 2 cucharadas de servir de aceite de oliva.
- 1 cucharada de servir de tomate concentrado.
- 1, 1 / 2 cucharadita de postre de Worcester shire (salsa perrins.
- 1 cucharadita de salsa de soja.
- 1 cucharadita de azúcar moreno.
- 1 pellizco de jengibre en grano.

Preparado:
  Mezclar todo. Se puede servir caliente o fría.

Enviado por Nicolas Bruera (nbr@terra.com)
```

Receta anterior: **SALMON LATIN GEISHA**
Próxima Receta: **SALSA BLANCA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SALSA BLANCA

```
SALSA BLANCA

Ingredientes:
 manteca 50 g.
harina o fecula de maiz 2 cucharadas
leche 1/4 de taza
sal a gusto
pimienta a gusto
nuez moscada 1/4 de cdta

Preparado:
Poner a derretir la manteca con la sal en una ollita chiquita,
cuando
se haya disuelto la manteca completamente agregar(fuera del fuego)
la
harina o fecula y la leche, revolver bien y colocar nuevamente sobre
el fuego. cocinar 3 o 4 minutos hasta que espese agregarle la
pimienta y nuez moscada. servir caliente.

Enviado por karina guillen (dakar@webtv.net)
```

Receta anterior: **SALSA BARBACOA (SARA)**
Próxima Receta: **SALSA BLANCA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SALSA BLANCA

```
SALSA BLANCA

Ingredientes:
½ litro de leche
60 Gms. de harina 0000
50 Gms. De manteca
sal
nuez moscada o pimienta blanca


Preparado:
Se coloca en una cacerola chica la manteca derretida y se le agrega
el
harina y se mezcla bien, luego se le agrega la leche y se vuelve a
mezclar hasta que el harina este bien disuelta luego se la cocina (
revolviendo constantemente, para que no se queme en el fondo) hasta
que espese y se forme una crema homogénea, por ultimo se la retira
del
fuego y se la condimenta con sal, nuez moscada rallada o pimienta (a
gusto).

Enviado por Miguel Polin (Migpolin@hotmail.com)
```

Receta anterior: **SALSA BLANCA**
Próxima Receta: **SALSA CARUSO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

SALSA CARUSO

```
   *Salsa caruso (version facil)*

   Remojar 1/4 kilo de hongos chilenos o similar (o usar
champignons)
   en 1/4 litro de agua.

   Hervir 1/4 litro de agua (si les gusta pueden colar la de los
hongos,
   queda mas fuerte asi, si no, agua nomas).
   +
   1/4 litro de crema doble
   1/4 litro de leche (o si se prefiere 1/2 litro de crema y nada
de
   leche).
   2 cubitos de caldo de carne o
   1 cucharada sopera de extracto de carne
   y los hongos picados chiquitos

   Si se desea se puede agregar 1/2 taza de cebolla picada (saltada
o
   hervida o cruda) pero no es tan "tipico" digamos...

   Cuando larga el hervor espesar con 3 cucharadas de maizena que
se
   habian disuelto previamente en un poco de agua.
   De ahora en adelante, si hay que revolver siempre.
   (solo unos minutos mas y ya esta)

   Cuando alcanzo la consistencia adecuada (de crema) se agregan:
```

100 gramos por lo menos de jamon picado (o queda tambien muy bien con esa panceta tipo jamon crudo que se consigue a veces pero hay que secarla primero en el microondas con el sistema de Jose (creo que era Jose).

1/2 taza de queso rallado (mejor si es parmesano fresco o similar).

Ahora dejarla muy poquito mas en el fuego y

Agregar nuez moscada a gusto.

Se puede preparar con anticipacion y recalentar para poner sobre la pasta en el momento.

Version "Principe di Napoli"

A los que les gustan los gratinados, les puede interesar esta variante:

Salsa caruso solo con crema y un poco mas de agua (mas chirla)
Sumergir los ravioles o tortelines, etc (colados!) en la salsa. En la misma cacerola pero fuera del fuego agregar trocitos de muzzarella o queso Emmenthal rallado o Gruyere o algo que se derrita bien, (minimo 1/4 kilo + una taza para arriba). Mezclar un poco. Volcar el contenido de la olla en una fuente enmantecada. Espolvorear con el resto del queso. Gratinar a fuego bien fuerte bien arriba hasta que este dorado.

Que hambre hace !!!

Maria.

Receta anterior: **SALSA BLANCA**
Próxima Receta: **SALSA CRIOLLA ARGENTINA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SALSA CRIOLLA ARGENTINA

SALSA CRIOLLA ARGENTINA

Ingredientes:
 2 PIMIENTOS MORRON
6 TOMATES PERITAS
2 CEBOLLAS MEDIANAS
ACEITE DE OLIVA, VINAGRE Y SAL A GUSTO

Preparado:
  Cortar bien chiquito todos los ingredientes,colocarlos en un bols e
incorporar la sal, el vinagre y el aceite. Ideal para acompañar carne o pollo a la parrilla

Enviado por MARITA PIEDRA BUENA (maritapiedrabuena@fibertel.com.ar)

Receta anterior: **SALSA CARUSO**
Próxima Receta: **SALSA DE ATUN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SALSA DE ATUN

```
SALSA DE ATUN

Ingredientes:
* UNA LATA DE ATUN
* UNA LATA DE CREMA DE LECHE
* UNA LATA DE SALSA POMAROLLA
* SAL Y PIMIENTA A GUSTO

Preparado:
  COLOCAR TODO EN LA PROCESADORA, DARLE ROSCA HASTA QUE QUEDE BIEN
DISUELTA (A GUSTO DE CADA UNO), CALENTAR A FUEGO LENTO Y A CHUPARSE
LOS DEDOS CON UNA BUENA PASTA CASERA.

Enviado por ALEJANDRO JAVIER MURUGARREN (murugale@satlink.com)
```

Receta anterior: **SALSA CRIOLLA ARGENTINA**
Próxima Receta: **SALSA DE CHAMPIGNONES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SALSA DE CHAMPIGNONES

SALSA DE CHAMPIGNONES

Ingredientes:
 2cebollas blancas grandes
2 tallos de cebolla de verdeo enteros
1 pimiento verde grande
perejil picado
50 gr de manteca
champignones
1/2 litro de cerveza
1 pote de crema de leche

Preparado:
  En una sartén se coloca la manteca, cuando está derretida, se agrega la cebolla blanca y verde, se espera hasta que estén cosidas, se
agrega el pimiento y el perejil, luego los champignones y se espera unos minutos, sin que se quemen. Luego se agrega la cerveza y se espera a que los champignones tomen gusto. la salsa se espesa con el agregado de la crema de leche, y si se quiere con maicena.
Condimentar a gusto.

Esta salsa le gusta mucho a mi hermano Esteban, y se la dedico a él.

Enviado por sandra beatriz lesta (sandralesta@hotmail.com)

Receta anterior: **SALSA DE ATUN**
Próxima Receta: **SALSA DE ESPINACA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SALSA DE ESPINACA

```
SALSA DE ESPINACA

Ingredientes:
 3 Paquetes o Atados de espinca
2 Dientes de Ajo
100 Gramos de margarina o manteca
250 Gramos de Crema de leche
Sal y pimienta

Preparado:
  Poner en una sartes la margarina una vez derretida colocar los
dientes de ajo picados. Luego poner las espinacas cortaditas cruda.
Una vez que se reducen las espinacas, agregar la Crema de leche,
salpimentar dejar 5 minutos y listo!
Para poner en los fideos mmmmm!! barbaro.

Enviado por Oscar (oretes@dukarevich.com.ar)
```

Receta anterior: **SALSA DE CHAMPIGNONES**
Próxima Receta: **SALSA DE PALTA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SALSA DE PALTA

```
SALSA DE PALTA

Ingredientes:
Paltas 2
Ajo
Mayonesa
Mostaza

Preparado:
  Habrir las paltas retirar la pulpa con una cuchara.
Luego hacer como un pure
picar el ajo bien menudito
agregar Mayonesa y Moztaza a gusto
entreverar todo muy bien.
Sirve para comer con galletitas o pan.

Enviado por claudia moreira (claubemoreira@yahoo.com)
```

Receta anterior: **SALSA DE ESPINACA**
Próxima Receta: **SALSA DE TOMATE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SALSA DE TOMATE

```
SALSA DE TOMATE

Ingredientes:
 Tomates

Preparado:
  Pelar los tomates sumergiendolos en agua hirviendo dentro de una
bolsa de red, durante un minuto. Luego se retiran y se quitan la
piel
y las semillas, se cortan y se colocan en frascos o botellas,
haciendo
presisn,taparlos y envolverlos con papel haciendolos hervir a baqo
maria durante aprox. 25 minutos y dejarlos dentro de la lata en que
se cocinaron hasta que el agua este casi fria.

Enviado por Mariano Cantarelli (saucechico@cpsarg.com)
```

Receta anterior: **SALSA DE PALTA**
Próxima Receta: **SALSA FACIL MARIELA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SALSA FACIL MARIELA

```
SALSA FACIL MARIELA

Ingredientes:
 100 grs de manteca
200 grs de jamon cocido en fetas
1 lata de pure de tomates
1 pote de crema de leche
sal
pimienta

Preparado:
  Derretir en una sarten la manteca, agregar el jamon cortado en
cuadraditos.Esperar que se dore y agregar el pure de tomates, cuando
este caliente este agregar la crema de leche y apagar el
fuego.Salpimentar a gusto. Lo bueno de esta salsa es que es super
sabrosa y rapidisima.

Enviado por andrea terzolo (andreterz@yahoo.com)
```

Receta anterior: **SALSA DE TOMATE**
Próxima Receta: **SALSA GOLF**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

SALSA GOLF

```
SALSA GOLF

Ingredientes:
200 gramos de ketchup
200 gramos de mayonesa

Preparado:
  volcar la mayonesa y el ketchup en un bol. Batir hasta que la
salsa tome un color rosa. !Y, listo el pollo!

Enviado por Julia Tessio (Julia_t@uol.com.ar)
```

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SALSA PARA CARNES

```
SALSA PARA CARNES

Ingredientes:
1/2 taza de leche
1 cubito de caldo de verduras
2 cdas de maizena

Preparado:
  Hervir la leche con el cubito y espezar con el almidon peviamente
disuelto en una cda leche fria. Hervir durante 1 min. Servir con
zapallitos verdes (zucchini), berenjenas y morrones a la parrilla.

Enviado por Salsa para carnes (flaggy17@hotmail.com)
```

Receta anterior: **SALSA GOLF**
Próxima Receta: **SALSA PARA PIZZA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SALSA PARA PIZZA

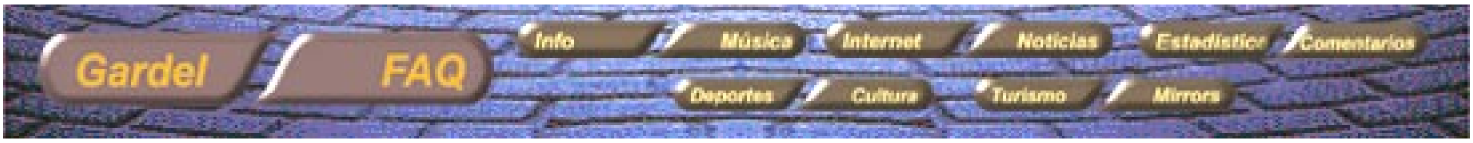
```
SALSA PARA PIZZA

Ingredientes:
tomate 500grs
aceite 100cc
agua 100cc
sal 10grs
orégano 20grs
pimentón dulce 15grs
ají molido 8grs
pimienta 1grs
ajo(opcional) 1 diente

Preparado:
mezcle todo y deje impregnar durante 2 horas. Luego vuelque
directamente sobre las prepizzas ante de puntear

Enviado por Nicolas Bruera (nbr@terra.com)
```

Receta anterior: **SALSA PARA CARNES**
Próxima Receta: **SALSA PARA SPAGUETTIS (PARA 6 PERSONAS)**
[Volver al índice de Recetas]



Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

SALSA PARA SPAGUETTIS (PARA 6 PERSONAS)

```
SALSA PARA SPAGUETTIS (PARA 6 PERSONAS)

Ingredientes:
 2 tomates
1 cebolla
1/2 pimenton
1 cubito maggi (muy importante)
Salsa de tomate
Pasta de Tomate
Queso parmesano
mayonesa
margarina
mostaza
agua

Preparado:
Se pica el tomate, la cebolla y el pimenton, se coloca en una
licuadora, con los demas ingredientes, por ejemplo despues de
agregar
los tomates, la cebolla y el pimenton se le agrega un poco de salsa
de
tomate, mas o menos una cucharada de mayonesa, otra de mantequilla,
como una y media de pasta de tomate, como 150 gr de queso parmesano
y
muy poca moztaza y por zltimo el agua un poquito nada mas, se licza
y
luego se cocina a fuego lento como por 10 minutos y listo.
```

```
Enviado por Pilar Arrias (compu@iamnet.com)
```

Receta anterior: **SALSA PARA PIZZA**
Próxima Receta: **SALSA ROJA CON CERDO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SALSA ROJA CON CERDO

```
SALSA ROJA CON CERDO

Ingredientes:
 medio kilo de jitomates,tres o cuatro chiles verdes segun como les
guste de picosos, dos dientes de ajo pelados,

Preparado:
  se ponen a hervir los jitomates junto con los chiles verdes,luego
que estan cosidos, se muelen en la licuadora.la carne de cerdo puedo
ser macisa o huesito como costilla,ya cocida la carne se fie en
aceite
o manteca,y se le hagrega la salsa y se sirve con frijoles negros y
tortillas mmmmmmmmm deliciosos

Enviado por santa maria (princesa_g@latinmail.com)
```

Receta anterior: **SALSA PARA SPAGUETTIS (PARA 6 PERSONAS)**
Próxima Receta: **SALSA VERDE (MEXICO)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SALSA VERDE (MEXICO)

```
SALSA VERDE (MEXICO)

Ingredientes:
 500 GRS DE TOMATES VERDES.
30GRS DE CHILES VERDES (JALAPEQOS)
1 CEBOLLA
AJO Y SAZON AL GUSTO.
CALDO DE POLLO

Preparado:
  Poner a hervir los tomates, la cebolla y el ajo con un poco de
agua
no debe de pasar el nivel de los tomates, ya que esten cocidos
licuar
todo y volver a hervir la mezcla para darle sabor a la salsa y se le
agrega la sazon se le puede poner lo que quiera la persona para
condimentar como cilantro fresco o cualquier otra hierba aromatica.
esta salsa se puede preparar para chilaquiles, enchiladas, o para
acompañar culaquier guiso con salsa verde algo muy mexicano.

Enviado por CESAR JIMENEZ MENDOZA (CESARJIMENEZ@CORREOWEB.COM)
```

Receta anterior: **SALSA ROJA CON CERDO**
Próxima Receta: **SALSAS**
[Volver al índice de Recetas]

SALSAS

SALSAS

1_
2 AJOS PICADOS FINOS
2CDITAS.OREGANO
1/2_
TAZA (DE CAFE) DE VINO BLANCO
1 HOJA DE LAUREL
SALPIMENTAR A GUSTO
400 CM3 DE PURE DE TOMATE
CREMA DE LECHE
1/2 TAZA COGNAC O JEREZ
____

2_BECHAMEL
1LT DE LECHE
50 GR. DE MANTECA
DE 25 A 50 GR. DE HARINA
NUEZ MOSCADA
1 HOJA DE LAUREL
2 CLAVOS DE OLOR
1 CEBOLLA
1 ECHALOTE
____
3_SALSA 4 QUESOS LIBRE A TU IMAGINACION

500GR DE BASE DE SALSA BECHAMEL O BLANCA
4 QUESOS DE TU GUSTO
1/2 TAZA DE CREMA

/2 TAZA DE VINO BLANCO

____

4_AGLIOLIO
4 O 5 O LA CANTIDAD QUE TE GUSTE DE AJOS BIEN PICADOS

____

PREPARACIONES

1_ROSE
Picar los ajos y reahogar en aceite junto con el oregano,agregar el vino y dejar maserar. luego agregar el pure de tomate,agregar el jerez o cognac. por ultimo suavizar con la crema hasta que tome un color rosado. salpimentar.

2_
Derretir la manteca en una sarten junto con la cebolla,agregar la leche,y con una cuchara de madera revolver mientras se echa la harina(como la polenta). agregar la nuez moscada,y clavar los dos clavos de olor en el echalote pelado,y dejarlo dentro de la salsa mientras se cocina,luego sacalo.

3_
Rehogar el ajo en el aceite, luego pasar las pastas deceadas al recipiente
de esta salsa *(ya cocinada) y saltarla al fuego hasta que se caliente y
tome bien el sabor.

ESPERO QUE LAS DIFRUTEN.VON APPETTIT
MARIANO A.

Receta anterior: **SALSA VERDE (MEXICO)**
Próxima Receta: **SALTEADO PRIMAVERA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SALTEADO PRIMAVERA

```
SALTEADO PRIMAVERA

Ingredientes:
25 gr de manteca.
250 gr de choclo congelado.
2 o 3 zanahorias (rayadas, rebanadas o en fetas).
1/4 de repollo violeta.
250 gr de arvejas (opcional).
1/2 kg de lomo o peceto.
Sal y pimienta a gusto.
Aceite de oliva extra viergen.

Preparado:
Colocar en una sartén,fuego máximo, la manteca. Una vez que esta
esté
derretida agregarle el repollo violeta cortado en tiras. Luego de 5
o
10 minutos agregar la zanahoria, el choclo y/o las arvejas,
condimentar a gusto. Una vez que los vegetales estén cocidos retirar
en un bowl. Con la sartén caliente colocar la carne cortada en finas
fetas hasta que estén a punto. Mezclar los vegetales cocidos en la
sartén con la carne durante 5 minutos. Servir en el plato con unas
gotas de aceite de olvida extra virgen.

Enviado por Anabella Pellegrini (yo_geniayahoo.com)
```

Receta anterior: **SALSAS**

Próxima Receta: **SAN JACOBOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SAN JACOBOS

```
SAN JACOBOS

Ingredientes:
Esta receta es de mi hermana que es una maravillosa chef.
Para cada san jacobo se utilizan asi:
2 lonjas mas o menos gruesas de jamon.
1 tajada de queso gouda o cualquiera que les guste y que derrita.
1 huevo batido.
1/2 taza de harina (migaja ) de pan, revuelta con una pizca de sal y
un poco de pimienta molida.
4 palillos de dientes en plastico o madera.
Aceite para freir

Preparado:
  Se coloca la lonja o tajada de queso dentro de las 2 lonjas de
jamon. se unen con los palillos para mantener esto unido. cuando ya
esta bien asegurado se pasan sobre el huevo batido y luego sobre la
harina de pan que ya contiene la sal y la pimienta. Se frien en
aceite bien calienta por espacio corto o hasta que doren. Se sirven
bien calientes . A todas las personas les gusta espero que a ustedes
tambien.

Enviado por Ana Maria de Faria (Faria@sinfo.net)
```

Receta anterior: **SALTEADO PRIMAVERA**
Próxima Receta: **SANDWICH ABIERTO**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SANDWICH ABIERTO

```
SANDWICH ABIERTO

Ingredientes:
-verdura mixta soteada  150gr
-pure de papa      100gr
-pan integral       2pz
-brisquet cocido     150gr
-jugo de brisquet     4oz
-jitomate bola (uña)   15gr
-perejil lacio(finamente picado)1/2gr

Preparado:
1.-Guarnizar la mitad superior del plato con verdura y la derecha
con
pure

2.-Calentar las rebanadas de pan y cortar diagonalmente una de ellas

3.-Montar la rebanada completa al centro del plato y a su izquierda
y
derecha colocar los triangulos de la otra rebanada

4.-Montar el brisquet sobre pan y salsear con su jugo.

5.-Adornar abajo del logo del plato con jitomate y espolvorear
perejil
sobre el pure.

MEXICO D,F. ABR 2000
```

Enviado por CHEF EDGAR CANSECO (quick06@hotmail.com)

Receta anterior: **SAN JACOBOS**
Próxima Receta: **SANDWICH DE PABLITO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SANDWICH DE PABLITO

SANDWICH DE PABLITO

Ingredientes:
150 grs.de jamón cocido
1 pan tipo baguette
1 tomate
manteca
pimienta negra

Preparado:
Hacer un corte longitudinal a la baguette, luego untar con la manteca. Ponerle pimienta al pan con manteca, y cortar el tomate en rodajas y ponerlo en el pan, junto con las rodajas de jamón crudo. Y ya está listo para disfrutar.

Enviado por Pablo Delpupo (pdelpupo@rafaela.com)

Receta anterior: **SANDWICH ABIERTO**
Próxima Receta: **SANDWICHES CERRADOS DE LO QUE TE GUSTE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SANDWICHES CERRADOS DE LO QUE TE GUSTE

SANDWICHES CERRADOS DE LO QUE TE GUSTE

Ingredientes:
 Como no se hacer masa para pizza compro una en la pasteleria o si sabes..preparala. u bollo de piza patty o fiambre o lo que se te ocurra meter quesos......lo que vos quieras horno caliente

Preparado:
  como no se hacer masa para pizza compro una en la pasteleria o si sabes..preparala. estiro el bollo en la asadera como cuando haces pizza, corto en 8 la pizza (como porciones) y los relleno de lo que
se te ocurra...la preferida nuestra es patty con queso y tomaTE, y los cerras que no quede nada abierto para que no se escape el relleno,.y al horno....vas a tener un exquisito sandwich con masa de pizza y relleno a tu antojo.........a disfrutarloooooo

Enviado por susana graciela (susangrace1@msn.com)

Receta anterior: **SANDWICH DE PABLITO**
Próxima Receta: **SANDWICHON DE ATUN**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SANDWICHON DE ATUN

```
SANDWICHON DE ATUN

Ingredientes:
2 latas de atun
una barra de pan bimbo
2 latas de media crema
l lata de chile morron al gusto (segun el color que le quieran dar)

Preparado:
  se pone a en la licuadora el atun el chile morron y las dos las te
media crema se baten y se hace la mezcla. posteriormente a cada
cuadro de pan se le quita la orilla y ya listos los panes se ponen
en
un refractario, perimeramente se pone una capa de pan y se le pone
la
mezcla que tenemos en la licuadora, otra mezcla de pan y otravez la
mezcla haci susecibamente hasta terminar ya terminado todo esto se
aplasta el pan para que se impregne muy bien se mete al
refrigerador y
despues de dos horas esto esta listo.

y se acompaña de frijoles puercos.

Enviado por sandra lopez garcia (simmo@terra.com.mx)
```

Receta anterior: **SANDWICHES CERRADOS DE LO QUE TE GUSTE**
Próxima Receta: **SANDWITCH DE VERDURA.**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SANDWITCH DE VERDURA.

```
SANDWITCH DE VERDURA.

Ingredientes:
 Masa de tarta...............cantidad necesaria
lechuga.................................a gusto
tomate..................................a gusto
huevo...................................a gusto
verduras varias.........................a gusto
sal
mayonesa....................cantidad necesaria

Preparado:
  Colocar las masas de tarta en el horno(la cantidad depende de los
pisos que quiera hacer). Cuando esten cocidas, retirarlas del horno
y
dejarlas enfriar. Cuando esten frias, colocar la primera tapa y
agregarle mayonesa y una capa de los vegetales. Realizar lo mismo en
las diferentes capas.(variando los vegetales.

Enviado por Belin Bertoli (belubertoli@yahoo.com/
belubertoli@fibertel.com.ar)
```

Receta anterior: **SANDWICHON DE ATUN**
Próxima Receta: **SCAMPI DE CAMARONES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SCAMPI DE CAMARONES

```
SCAMPI DE CAMARONES

Ingredientes:
 Mantequilla sin sal         1 barra
Ajo                          3 dientes (picados en pedacitos
pequeñitos, no machacado)
Perejil fresco               1 puñado (picado bien pequeño)
Vino blanco seco             1 cucharada
Cayenne Pepper               una pizca
Aji molido                   Una pizca
Pimienta recién molida       a gusto
Sal de mar en granos (coarse sea salt)  a gusto

Preparado:
        Primero se pelan y desvenan los camarones y se colocan en
un envase con agua fría. Luego se derrite la mantequilla a fuego
lento (para que no se queme) y se le echa el ajo y el perejil y se
deja que hierva muy lentamente por uno o dos minutos. Luego se le
echa el cayanne pepper, el ají molido y el vino blanco y se deja
hervir muy lentamente y al final de le echa la sal y la pimienta.
        Se pone el horno a calentar a 350°. Se colocan los
acmarones sobre un molde (no muy grande) y se le vierte la salsa
por encima. Se ponen en el horno y se hornéan por unos 15 a 20
minutos y se voltéan al menos una vez. Al final se pone el horno en
broil y se deja unos minutos más para que se doren un poco. Luego
se sirven virtiéndoles por encima la mezcla de mantequilla y ajo
que quede sobre el molde.
        Es muy importante que la mantequilla sea sin sal y que no
se utilize demasiado ajo y que el mismo no se machaque sino que se
pique muy pequeño para que el sabor no sobresalga demasiado y
```

moleste. Se acompaña, preferiblemente, con tostones bien tostados y una salsa de mayonesa, ketchup, salsa picante, aceite de oliva y ajo. La sal de mar en granos le da un toque especial ya que no se disuelve toda (por eso, y para echar la cantidad adecuada una vez se tengan todos los sabores, es que se echa al final).

7 de enero de 2002

Enviado por José Alberto Quiñones Torres (tato_quinones@hotmail.com)

Receta anterior: **SANDWITCH DE VERDURA.**
Próxima Receta: **SCONS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SCONS

```
SCONS

Ingredientes:
 450 g de harina
2 cucharadas de polvo de hornear
150 g de azucar impalpable
150 g de manteca
1 cucharada de esencia de vainilla
2 huevos
1 yema
4 cucharadas de leche fria

Preparado:
  Colocar sobre la mesa, en forma de corona, la harina tamizada con
el polvo de hornear y el azucar. Colocar en el centro la manteca
fria
cortada en trozos pequenos mezclando bien hasta que parezca una
arena.Anadir los huevos, la yema, la vainilla y la leche. Estirar
con
palote hasta que la masa tenga 2 cm de espesor. Cortar medallones de
4 cm de diametro y colocar en placas ligeramente enmantecadas y
enharinadas. Pintar con huevo batido y cocinar en horno caliente de
10 a 12 minutos.

Enviado por susana costello (rebecca87@hotmail.com)
```

Receta anterior: **SCAMPI DE CAMARONES**

Próxima Receta: **SCONS**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

SCONS

```
SCONS

Ingredientes:
450 gr. de harina leudante
2 huevos
1 yema
150 gr. de azucar impalpable
4 cucharadas de esencia de vainilla
4 cucharadas de leche
2 cucharadas de polvo royal
150 gr. de manteca

Preparado:
  Mezclar la harina con el azucar y el polvo de hornear. Agregar la
manteca cortada en cuadraditos y mezclar hasta que la masa parezca
arena. Agregar los huevos, la leche, la esencia de vainilla. Amasar
hasta que no se pegue en los dedos (ir agregando harina si se
pega).
Mientras tanto prender el horno en minimo. Estirar la masa para que
quede de unos 3 centimetros de alto. Cortar la masa con las formas
que quieran. Llevar al horno en maximo durante 12-15 minutos.

Enviado por maríbi (merywalpen35@hotmail.com)
```

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

SCONS CON QUESO

```
SCONS CON QUESO

Ingredientes:
 250 grs. de harina
250 grs de queso fresco o mantecoso cortadito muy chiquito.
200 grs de manteca.
2 yemas de huevo.
1/2 cucharada de polvo de hornear.
sal y pimienta a gusto.
1 huevo batido.
leche unas cucharadas.

Preparado:
Tamizar la harina y el polvo de hornear. Poner sobre la mesa en
forma
de corona la harina, y en el centro la manteca, queso, sal,
pimienta,
las yemas y la leche necesaria para formar una masa blanda, no
trabajarla mucho.
Estirar la masa dejándola de 1 cm de espesor.
Cortar los scons con un cortapasta con forma redonda.
Ponerlos sobre placa enmantecada.
Pintarlos con huevo batido.
Cocinarlos en horno caliente de 12 a 15 minutos.
Servir calientes o frios.
A algunas personas les gusta cortarlos al medio, y ponerles jamón,
untarlos con manteca,etc.Todo vale.

Enviado por María de los Angeles Sansac (angeldelbosque@radar.com.
ar)
```

Receta anterior: SCONS
Próxima Receta: SCONS MUY FÁCILES
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SCONS MUY FÁCILES

SCONS MUY FÁCILES

Ingredientes:
 Harina 500 grs.
Polvo leudante 4 ctas.
Azúcar 100 grs.
Sal fina 1 cta.
Manteca bien fría 120 grs.
Huevos 2
Leche fría 200 c.c.
Huevo para pintar 1

Preparado:
Cernir la harina, polvo leudante, azúcar y sal; agregar la manteca y mezclar con dos cuchillos hasta reducir a migas; agregar los huevos lige-ramente batidos y la leche mezclando con cucha- ra de madera. Extender la masa de un espesor de 4 cmts., cortarlos y hornear en asadera en- mantecada y enharinada 12 minutos a temperatura máxima.

Enviado por Roberto N. (bairesman@hotmail.com)

Receta anterior: **SCONS CON QUESO**
Próxima Receta: **SECO DE CORDERO CON FREJOLES (POROTOS)**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SECO DE CORDERO CON FREJOLES (POROTOS)

```
SECO DE CORDERO CON FREJOLES (POROTOS)

Ingredientes:

un pollo
un atado de culantro  (cilantro)
1/2 kilo de papas
sal al gusto

Preparado:

dorar ajos con cebolla cortada en cuadrados chicos, luego echar el
culantro (cilantro) licuado dejar que se dore luego echar el pollo
cortado en presas echar sal al gusto luego echar las papas cortadas
por la mitad dejar que se sancoche .

se acompaña con arroz blanco

espero que le guste este plato peruano

Enviado por Alberto Borja (bracsica@hotmail.com)
```

Receta anterior: **SCONS MUY FÁCILES**
Próxima Receta: **SECRETOS DEL ASADO**
[Volver al índice de Recetas]

SECRETOS DEL ASADO

```
SECRETOS DEL ASADO

Ingredientes:
Veo que en todas las recetas se omite el tiempo para hacer el
asado.
El secreto es, todo de acuerdo al espesor de la carne, que hay buen
fuego a un costado y se agreguen las brasas a medida que sea
necesario. Para saber cuando "es necesario" se coloca un pan cortado
al medio a tostar, si se quema es que hay demasiado fuego. La carne
debe cocinarse despacito para evitar que se queme por fuera y se
forme
esa costrita negra que es tan rica pero para algunos indigerible.Es
que se produce un proceso químico, porque se saturan las proteínas,
y
además de ser cancerígenas si se ingieren con habitualidad, le caen
mal al hígado a muchos. El asado debe estar sobre la parrilla por lo
menos una hora hasta a dos horas.Un cordero no mes de tres horas,
cuatro o cinco si es muy grasoso.La grasa debe caer hasta quedar
practicamente una costrita (no quemada) crocante. El fuego se hace
con leñá dura y no con carbón, toda vez que las emanaciones del
carbón
(combustión imperfecta) puede también con tl tiempo se cancerígena.
El
asado de leña de algarrobo, quebracho, etc. leñas duras, es el
mejor.Entonces:no ahorrar en fuego y tenerlo vivo cerca.Si es
posible
correlo hacia un lado y allí poner la parilla. Lo demás es carne
achicharrado, o "b arbacoa" como en otros países, lo que es muy
diferente. Otra vez les cuento la carne con cuero.
```

Preparado:
El preparado queda a gusto de cada uno y allí si que hay variaciones.No en el tiempo de asar. Ojo, si se deja sin fuego el asado "Se pasma", esto es se vrustra la cocción que debe ser continúa
y pareja en su temperatura.No se puede dejar la parrilla sola por mucho tiempo.Tampoco se tapa, salvo que hay mucho viento, porque se produce el fecto horno.¿Clarito?

Enviado por sergio scarpati schmid (sergioscar@hotmail.com)

Receta anterior: **SECO DE CORDERO CON FREJOLES (POROTOS)**
Próxima Receta: **SEMOLA AL VINO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SEMOLA AL VINO

```
SEMOLA AL VINO

Ingredientes:
 Para 12 personas

Ingredientes:

1/4 Kg. de simola
2 litros de leche
1/2 kg. de azzcar
1 litro de vino tinto seco
1/2 taza de azzcar
4 cucharadas soperas de Maizena(ficula de maiz)
Una cascara de naranja
un palito de canela

Preparado:

1.- En una olla se pone a calentar la leche; con el 1/2 Kg. de
azzcar; cuando hierva, agregar la simola y deje cocinar hasta que
espese. Revuelva durante el proceso de coccion para que no se pegue.

2.- Ponga en una cacerola el vino tinto con el azzcar restante, la
cascara de naranja, y el palito de canela. Caliintelo y deje reducir
aproximadamente 10 minutos.

3.- Disuelva aparte la Maizena en un poquito de agua fria.

4.- Incorpore la Maizena al vino, revuelva deje hervir un rato para
que se cocine bien la Maizena, y no quede con gusto a ficula
```

cruda,luego retire y deje enfriar. Ponga la simola cuando azn esta caliente en una fuente baja, para despzes cortarla en cuadrados y poder servirla rociada con la salsa de vino. es muy rico el postre. La simola se puede perfumar cuando la sacamos del fuego con extracto de vainilla, para darle mejor sabor Es un postre muy conocido en Chile, me encantaria saber si alguno lo hace, el parecer crmtico.

Enviado por Mariangela Brandani (yanina@entel chile.net)

Receta anterior: **SECRETOS DEL ASADO**
Próxima Receta: **SERPENTONE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SERPENTONE

SERPENTONE

Ingredientes:
300gr de Almendras peladas
300gr de azucar
una pizca de canela
100gr de frutas abrillantadas
rayadura de 1 limon
2 huevos
1 hoja de hostia de 15 x 25 cm

Preparado:
poner en la procesadora las almendras, el azucar, las frutas y la rayadura. procesar hasta que sea uniforme el color y la textura, agregar las dos yemas de los huevos y seguir procesando hasta unirlas totalmente. en un bol montar las claras a nieve con una pizquita de sal, poner sobre las claras la preparación anterior y mezclar bien todo hasta que despegue del bol, amasar hasta que sea suave y pierda la pegagosidad (si es necesario se puede agregar harina de a poco). Dejar reposar 24 horas tapado a temperatura ambiente. Una vez reposada la masa estirarla en forma de vibora gorda (serpentone) aproximadamente de 35 o 40 cm de largo. Colocar la hoja de hostia en una placa para horno, sobre ella poner la serpiente en zig zag hacerle la forma de la cabeza y los ojos con calquier cosa mas oscura (quedan bien dos granos de café). llevar al horno a 170º hasta que dore (debe quedar humeda dentro). Y a mangare!!!

Enviado por Walter Chiconi (crazyarms@hotmail.com)

Receta anterior: **SEMOLA AL VINO**
Próxima Receta: **SESOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SESOS

```
SESOS

Ingredientes:
1 seso de vaca por persona
perejil
ajo
sal
pimienta
aceite

Preparado:
Se hierven los sesos hasta que esten cocidos.
Se dejan enfriar y se les quita la piel que los recubre.
En un recipiente, pisar los sesos hasta que queden en forma de
pasta.
Picar perejil y ajo y mezclarlos bien junto con el aceite.(puede
utilizarse directamente provenzal) Agregar este preparado a los
sesos
pisados y mezclar bien. Cortar trozos de papel aluminio en forma de
cuadrados de 15 x 15 cm. aproximadamente. Llenar estos cuadrados de
papel aluminio con el relleno de sesos. Envolver el preparado y
cerrar las puntas. Colocar en el horno unos 20 minutos y luego
servir.

Enviado por Alberto Scarola (alberto949@hotmail.com)
```

Receta anterior: **SERPENTONE**

Próxima Receta: **SFIJAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SFIJAS

```
SFIJAS

 EMPANADAS ARABES

Ingredientes:
1 kilo de carne picada
5 cebollas picadas finas
3 tomates picados o una lata de tomates pelados
perita
9 limones esprimidos
sal, pimienta y aji molido (opcional)
4 docenas aproximadamente de discos para empanadas

Preparado:

Poner la carne picada en un recipiente, añadir las cebollas los
tomates, los condimentos y el jugo de limon. Dejar reposar minimo
una
hora o tambien se puede dejar toda la noche. Esto se debe hacer con
el fin de que la carne se cocine con el acido del jugo de limon.
Luego de verificar que el gusto es el que desea, se pone este
relleno
en un colador con el fin de que el relleno no quede demasiado
liquido,
debe quedar un relleno como el de las empanadas tradicionales. Se
rellenan las empanadas y se cierran en forma triangular, se la debe
dejar abiertas en la parte de arriba y cocinar cocinar en horno
moderado mas o menos 30 minutos, esto depende del horno, en mi caso,
son 30 minutos a 400 grados (no centigrados) ya que yo vivo en USA.
Que les apetezca!
```

Enviado por Myriam Perticone (mperticone@hotmail.com)

Receta anterior: **SESOS**
Próxima Receta: **SFOGLIATELA CON CROCANTE DE MANI**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SFOGLIATELA CON CROCANTE DE MANI

```
SFOGLIATELA CON CROCANTE DE MANI

Ingredientes:

CREMA DE MANTECA
Maníes          200grs.
Manteca         300grs.
Azúcar          rubia 150grs.
MASA
Huevos          1
Sal             1 pizca
Aceite          1cda.
Agua            200C.C.
Harina          400grs.
RELLENO
Harina          100grs.
Azúcar          150grs.
Huevos          3
Leche           500c.c.
Esencia         de vainilla 1cdita.

Preparado:
  MASA: colocar la harina en forma de corona y agregar en el centro
  la sal, huevo, aceite y formar una masa con el agua hasta que
quede
  lisa. Descansar.

RELLENO: pastelera: mezclar los huevos, azúcar y harina con batidor
hasta que no quede ningun grumo. Agregar la leche caliente y llevar
a
```

fuego hasta que rompa hervor. Enfriar y tapar con film.

Crema de MANTECA: batir la manteca con el azúcar hasta que
desaparezcan los cristales.

ARMADO: estirar la masa en forma de rectángulo, untar con la crema
de
manteca y espolvorear con el maní. Formar un rollo y congelar.
Cortar porciones de1cm y estirar en froma oval. Rellenar con la
crema
pastelera y cocianr 15' a 200ºC.

Enviado por Virginia (libeluladefuego@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **SFIJAS**
Próxima Receta: **SOBRASADA VEGETAL**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

SOBRASADA VEGETAL

SOBRASADA VEGETAL

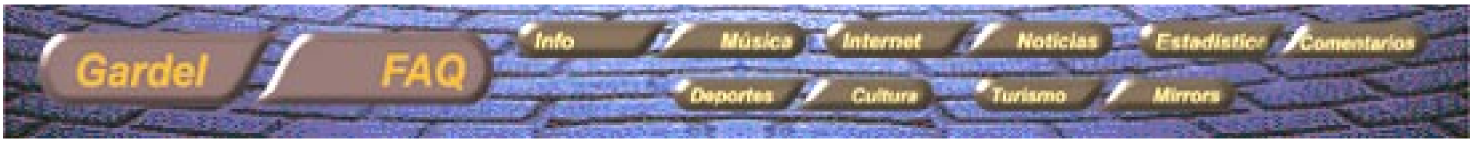
Ingredientes:
 1 lata de carnita
250 grs. de margarina
1 cucharada de pimentsn ahumado
3-4 dientes de ajo (a gusto)
1 cucharada de aceite

Preparado:
  Ralle la carnita, pique el ajo y mizclelo junto al resto de los
  ingredientes en un recipiente.

Consirvelo en el frigormfico.

Ideal para meriendas, canapis o para acompañar con entremeses.

Enviado por Soledad Rubio (srubio@adinet.com.uy)



Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

SOPA ALEMANA

```
SOPA ALEMANA

Ingredientes:
1/2 Kg de salchichas
1 Kg de papas
1 zanahoria
1 cebolla
3 tallos de apio
1/2 Kg de arvejas
1 cucharilla pimentsn (colorante)
1 cucharada origano
3 huevos
3/4 vaso de leche
1/2 cucharilla pimienta
1 cucharilla glutamato monossdico(aji no moto)
1 cubito Maggi de res o pollo
3 dientes de ajo

Preparado:
  PREPARACION:
Cortar los tallos de apio delgados, las zanahorias y las papas
cortar
en "media luna", la cebolla en juliana. En una olla colocar 1
cucharada de aceite, cuando esti caliente agregar los ajos
repicados y
las cebollas, zanahorias, arvejas, apio, especies y agregar 1 y 1/2
Litros de caldo de res; dejar cocer por 10 minutos luego agregar las
salchichas cortadas en monedas delgadas y las papas cocer otros 10
minutos. Aparte batir ligeramentelos huevos enteros con un tenedor y
agregar a la sopa haciendo caer un chorro muy delgado. Retirar la
```

olla de la hornilla y agregar la leche y servir inmediatamente.

Enviado por Andris Zapata Zapata (azapata@tabarsi.nur.edu)

Receta anterior: **SOBRASADA VEGETAL**
Próxima Receta: **SOPA CREMA DE BERROS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

SOPA CREMA DE BERROS

SOPA CREMA DE BERROS

Ingredientes:
1 Ramo de berros
Crema de leche
Agua
Caldo de pollo
Sal y pimienta
Manteca o aceite
Cebolla (opcional)

Preparado:
1. En una olla con dos tazas de agua, cocer los berros durante diez minutos o hasta que se suavicen los tallos.

2. Retira del fuego, añade media taza de agua fría y pasalos perfectamente por la licuadora. En la misma olla y sobre fuego mediano, pon la mantequilla y vierte el molido de la licuadora. Añade
el consomé de pollo y deja que hierva de tres a cuatro minutos más. Añade la crema, dejándola caer en chorro formando un caracol, para darle sabor y hermosa presentación. Si te gusta puedes agregar cebolla y freirla en la manteca antes de agregar el berro ya licuado.

3. Acompaña con una rebanada de pan integral. Puedes variar los vegetales usando la misma receta, por ejemplo espinacas.

Enviado por Myriam Perticone (mperticone@hotmail.com)

Receta anterior: **SOPA ALEMANA**
Próxima Receta: **SOPA CREMA DE POROTOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SOPA CREMA DE POROTOS

```
SOPA CREMA DE POROTOS

Ingredientes:
 -1/2 Kg. de porotos negros
-cebollita de verdeo (picada)
-ramitas de oregano y perjil
-3 dientes de ajo (enteros)
-1 taza de arroz blanco
-trozos de mandioca (opcional)
-panceta ahumada, chorizo, carne vacuna (todos opcional)

Preparado:
  Se colocan los porotos en una olla con agua fria y se deja toda
una
noche en remojo a fin de que se ablanden y se cocinen mejor. Al dia
siguiente se elimina el agua de remojo y se coloca agua fresca. Se
comienza la coccion de los porotos junto con la carne. Cuando los
porotos ya esten blandos, se los saca de la olla (sin eliminar el
caldo)y se los coloca dentro de un colador de pastas y se los
aplasta
a fin de que queden retenidas las cascarillas del poroto, las cuales
luego se eliminan. Se continua la coccion y se agrega la cebollita
de
verdeo, el oregano,el perejil, los dientes de ajo, el arroz,la
mandioca, la panceta y el chorizo. Cuando este todo a punto, se
sirve
caliente. Si se desea, se puede colocar en el plato un poco de queso
rallado. Es una comida para el invierno, ya que aporta muchas
calorias.
```

```
Esperando que les guste, me despido de Ustedes con un calido saludo
desde mi tierra colorada. Javier.

Enviado por Javier Feltan (feltan@novell.unam.edu.ar)
```

Receta anterior: **SOPA CREMA DE BERROS**
Próxima Receta: **SOPA DE ARROZ SOPA DE ARROZ**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SOPA DE ARROZ SOPA DE ARROZ

SOPA DE ARROZ

Ingredientes:
ARROZ
AGUA
SAL
VERDURAS
CEBOLLA
CARNES

Preparado:
FRITE LA CARNE Y LAS VERDURAS, VIERTA EN AGUA CALIENTE Y AGREGUE SAL
DESPUES CUANDO YA SE ENCUENTRE SALADA AGREGUE PAN

Enviado por SANDRA MILENA PINZON

Receta anterior: **SOPA CREMA DE POROTOS**
Próxima Receta: **SOPA DE GARBANZO CON CALABAZA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SOPA DE GARBANZO CON CALABAZA

SOPA DE GARBANZO CON CALABAZA

Ingredientes:
2 tazas de garbanzo
2 jitomates grandes
4 calabacitas rebanadas a lo largo
1/2 cebolla grande rebanada
1 cuadrito de consomé
3 ramitas de perejil
3 hojas de laurel
2 cucharaditas de mostaza
1 cucharadita de chile en polvo
3 cucharadas de aceite

Preparado:
Lave el garbanzo y hiervalos hasta que su consistencia sea suave, caliente el aceite fria la mostaza junto con la cebolla hasta acitronar. Inmediatamente agregue el jitomate molido con el chile en polvo y deje sazonar de 10 a 15 min. Añada las calabacitas rebanadas,
el consome de pollo, el garbanzo previamente hervidos 3/4 de litro de
agua

Enviado por Alejandra Chavez (chavez_alejandra@hotmail.com)

Receta anterior: **SOPA DE ARROZ SOPA DE ARROZ**
Próxima Receta: **SOPA DE POLLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SOPA DE POLLO

```
SOPA DE POLLO

Ingredientes:
 12 tazas de agua
1 trozo de pechuga de pollo
1 cebolla entera pelada
1 tallo de apio
3 zanahorias peladas y cortadas en rodajas
1 batata,bonato,camote o papa dulce pelada.
1 parsnip o zanahoria blanca (opcional)
ramas de dill (opcional)
1 zucchini o zapallito italiano o zapallo verde en rebanadas
(opcional)
1 diente de ajo
1 cucharada de sal
una pizca de pimienta

Preparado:
  Se pone el agua en una olla grande al maximo de fuego,se le echa
la sal y cuando esta hirviendo se agregan todos los demas
ingredientes,se baja el fuego al minimo,y se deja cocinando a fuego
muy muy lento por un par de horas...(pueden ser incluso cuatro
horas!,pero el fuego tiene que estar muy bajito)...Se sirve
caliente.

Esta sopa es especial para curar un resfrio o para los viernes en la
noche.

Enviado por Miriam Schultz (miriamschultz@hotmail.com)
```

Receta anterior: **SOPA DE GARBANZO CON CALABAZA**
Próxima Receta: **SOPA IMPERIAL**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SOPA IMPERIAL

```
SOPA IMPERIAL

Ingredientes:
 6 huevos
100 grs. de harina
100 grs. de manteca
100 grs. de queso rallado
sal,pimenta y nuez moscada.
1 cdita de polvo de hornear(Royal)

Preparado:
  Derretir la manteca muy suave para que no se queme. Mezclar los
huevos, agregarle la harina, queso rallado y la manteca derretida
finalmente sal, pimienta, nuez moscada y polvo de hornear.Se pone en
una pyrex y se cocina hasta que esti doradita. Cuando esta fria se
corta en cubitos chicos y se agrega al caldo hirviendo, se deja
descansar unos segundos y se sirve.Esta PREPARACION no debe hervir
en
el caldo, solo reposar.


Enviado por Mariangela Brandani (yanina@entelchile.net)
```

Receta anterior: **SOPA DE POLLO**
Próxima Receta: **SOPA INGLESA MARUJA**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SOPA INGLESA MARUJA

```
SOPA INGLESA MARUJA

Ingredientes:
 Merengues cantidad necesaria(ojo: ya endurecido)
Crema batida
Dulce de leche disuelto en la crema batida.
1 lata de ensalada o cocktel de frutas (tiene que cortarse bien en
porciones chiquitas).
Vainillas depende del tamanio de comensales..

Preparado:
Preparacion: Tomar las vainillas y utilizando el jugo de la lata de
frutas al que se le puede adicionar vainillin o un licor dulce o
vino
oporto, se las va ubicando en una fuente horizontal ovalada, de
manera
que queden formando un oval. Cada vainilla humedecida con este
jarabe. Luego se coloca una capa de ensalada de frutas y luego
merengue al que se le hecha la crema batida con el dulce de leche,
asi
se sigue hasta terminar en la ultima capa (yo prefiero hacerlo en
forma de piramide). Cuando llego al final repitiendo la operacion, a
la ultima capa de vainilla, humedecidas, le agrego la crema y
merengues, estos deben ser triturados en todas las capas. Todo lo
apriono con las manitos muy bien y luego, ultimos merengues y lo
rocio con chocolate derretido al que vuelco como quien no quiere la
cosa. Quedando una linda montanita blanca nevada con
chocolate.........hummmmmmmmmmmmm es locura de los mas
pequenitossssssss Phenelope
```

```
Enviado por Monica Andrieu (andrieu@speedy.com.ar)
```

Receta anterior: **SOPA IMPERIAL**
Próxima Receta: **SOPA ROJA (BORSCH)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SOPA ROJA (BORSCH)

```
SOPA ROJA (BORSCH)

Ingredientes:
 Repollo de tamaño internacional - pues mediano.
2 betererragas grandes y bien coloridas,
Una zanahoria grande,
media taza de alberja pelada,
2 tomates fermentados o
4 cucharadas pasta de tomate,
4 patatas,
1 cebolla grande,
2 cucharadas de ajos molidos,
1 pimenton, 20 grammos de zapallo,
1 cuchradita de azucar rubia al raz,
jugo de un limon, aceite, perejil,
hueso de pata de res,
o carne de res,
medio kilo,
un clavo de olor,
3 volitas de pimenta entera,
una hoja grande de laurel o dos chiquitas,
crema de leche agria o mayonesa.

Preparado:
  Poner al agua fria (3,5 litros) pata de res o carne y cocinar al
fuego lento 2 horas junto con alberjitas. Mientras tanto: Picar a lo
largo repollo, las patatas pelar y cortar como para freirlas i dejar
en agua p' que no se negrean, rallar zanahoria, zapallo.Lavar muy
bien
las beterragas, pelar las i las cascaras poner a una taza de
```

ceramica
y llenarla con el caldo caliente que esta preparandose y dejar
reposar. Rallar beterraga. Calientar en un sarten aceite bien
caliente luego echar beterraga rallada y freyrla durante unos 3
minutos, luego agregar un jugo de limon y una cucharadita de azucar
rubua al raz (o blanca cuando no hay rubia), freir 1-2 min mas i
agregar un poco de caldo, para que no se seque. Tapar, poner al
fuefo
lento y cosinar mas 15-20 min (hasta media hora) siempre agregando
el
caldito, para que no se seque y quede jugoso. En otra sarten, o
(despues de procesar beterraga y separarla), en mismo sarten
calientar
3 cuch-s de aceyte, y freir hasta dorar la zanahoria rallada,
sacarla
exprimiendo con cuchara aceite, poner junto a beterraga preparada en
un recipiente, y en mismo aceyte biencaliente freir cebolla picada a
cuadros, cuando se pondra dorada agregar una cucharada de ajos
molidos, tomates licuados (sin cascara -para sacarla ponerlos por
dos
minutos al caldo, sacar y facilmente pelarlos) con pimenton
rallado.
Sofreirlos bien y poner junto al recipiente con otras verduras
procesadas. Pasando 2 horas poner al caldo todo el repollo con
papas,
poner sal, volitas de pimenta entera, clavo de olor, laurel y
cocinar
todo por 20 minutos. Luego agregar verdura separada procesada
(beterraga, zanahoria, cebolla etc), mas zapallo rallado cocinar 10
min. mas. Luego agregar el caldo de cascara de beterraga, la misma
cascara desechar, dejar! ! ! que llerbe, de inmediato poner la
restante cucharada de ajos y 3 cucharadas de perejil picada, apagar
fuego y dejar reposar 10 minutos tapado. Servur caliente agregando a
cada plato 1 cucharada de mayonesa casera o crema de leche agria.
Remover y disfrutar!

Enviado por Eugenia Mezhanskaya (anna_pavlova@freemail.ru)

Receta anterior: **SOPA INGLESA MARUJA**
Próxima Receta: **SORBETE DE FRUTILLAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SORBETE DE FRUTILLAS

```
SORBETE DE FRUTILLAS

Ingredientes:
 1/2 kg. helado de frutilla.
1/2 Kg. de frutillas.
1/2 litro de champaña.
Frutillas para decorar.

Preparado:
  Licuar todos los ingredientes, menos la frutillas
para decorar y colocarlos en copas de champaña.
Llevar al freezer hasta que este bien frio.
Cortar las frutillas para decorar en rodajas
finas y colocar arriba.
Luego servir y listo!!!.
Dedicado a todos los gustosos del Champane.

Enviado por Daniela Calcagno (dancalcagno@topmail.com.ar)
```

Receta anterior: **SOPA ROJA (BORSCH)**
Próxima Receta: **SORBETE DE LIMON**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SORBETE DE LIMON

```
SORBETE DE LIMsN

Ingredientes:
 CAVA o Champan
Helado de limsn
Vodka

Preparado:
  Ingredientes para 3 o 4 personas
En una batidora se echa:
* 1/2 litro de CAVA frio
* 1/2 litro de helado de limsn
* 1 copa de vodka
despues se hace funcionar la batidora durente unos 1 minuto escaso,
hasta que esti todo mezclado, despues se sirve en copas que esten
frias.

Dedicado a LUIS y VIVI

Enviado por Silvino Gsmez (retiroconstru@redestb.es)
```

Receta anterior: **SORBETE DE FRUTILLAS**
Próxima Receta: **SORPRESA DE PAPA Y MOZZARELLA**
[Volver al índice de Recetas]

SORPRESA DE PAPA Y MOZZARELLA

SORPRESA DE PAPA Y MOZZARELLA

Ingredientes:
1 Kg. DE PAPA AMARILLA
1 1/3 TAZA DE AGUA HIRVIENDO (400 ml)
1 TAZA DE LECHE FRIA
250 g DE QUESO MOZZARELLA
3 cdas. DE MANTEQUILLA
1 cdta. DE SAL

OPCIONAL: LONJAS DE JAMON AHUMADO

Preparado:
PREPARAR UN PURE DE PAPA. ENMANTEQUILLAR UN MOLDE (PIREX) Y VOLCAR LA MITAD DE PURE DENTRO DE EL. ACOMODAR LA MITAD DE LA MOZZARELLA CORTADA EN RODAJAS Y CUBRIR CON EL RESTO DEL PURE. ENCIMA LA MOZZARELLA RESTANTE. HORNEAR A TEMPERATURA MODERADA (350:F-175:C) POR
15 A 20 MINUTOS. SERVIR EN SEGUIDA.

COMO OPCIONAL RECOMIENDO UNAS DELICIOSAS LONJAS DE JAMON AHUMADO O RODAJAS DE SALAMI. ES DELICIOSO!!!!!!!!!!!!

Enviado por PEGGY BOYLE (pboyle@acer.com.pe)

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

SORRENTINOS A LA ROSOLIO

```
SORRENTINOS A LA ROSOLIO

Ingredientes:
 MASA
1/4  kg.de harina
2    cucharadas de aceite
1    cucharadita de sal fina
1    taza de agua hirviendo

RELLENO
200 grs. de muzzarella rallada
100 grs. de jamón picado fino
1/2  taza de queso rallado
250 grs. de ricota fresca pisada

SALSA FILETO
1    pocillo de aceite
4    dientes de ajos machacados
1    hoja de laurel
unas ramitas de albahaca y orégano
1    lata de tomates
2    cucharadas de conserva de tomates
1    pote de crema de leche

Preparado:
  Colocar la harina en un bol,hacerle un hueco en el centro y echar
 el aceite y la sal, luego el agua HIRVIENDO e ir tomando la harina;
 amasar un buen rato sobre la tabla enharinada. Estirar la masa y
 cortar discos de 4 cm.de diámetro; los recortes se vuelven a
amasar,
```

se estiran y se cortan más discos.- Sobre la mitad de los discos colocar el relleno,pincelar el contorno,tapar con el otro disco y apretar los bordes para cerrarlos bien. Cuando estén todos terminados,hervirlos en agua y sal; colarlos cuando comiencen a subir a la superficie,colocarlos en una fuente precalentada,espolvorearlos con queso rallado, y cubrirlos con la salsa.-

SALSA FILETO: Dorar en una sartén un pocillo de aceite,los ajos, con el laurel, la albahaca fresca, sal, pimienta, y cuando estén los ajos transparentes agregar los tomates picados,el orégano y la conserva de tomate,dejar hervir a fuego lento 10 minutos y pasar luego por colador fino,mezclarle el pote de crema de leche y llevar a hervir nuevamente a fuego lento . Utilizar.-

NOTA: El relleno de los sorrentinos también puede hacerse con 1/2 kg. de ricota fresca mezclada con 1/2 taza de queso rallado, 2 cucharadas de nueces picadas y 100 grs. de queso fresco picado, sal, pimienta, y nuez moscada a gusto.- PERSONALMENTE, YO, PREFIERO ESTA ULTIMA OPCION.-

Enviado por Luis Alberto Rosolio (grosolio@hotmail.com)

Receta anterior: **SORPRESA DE PAPA Y MOZZARELLA**
Próxima Receta: **SORRENTINOS DE CALABAZA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SORRENTINOS DE CALABAZA

```
SORRENTINOS DE CALABAZA

Ingredientes:
 (para 6 personas)
- 36 tapas de empanadas (3 paq. de 12)
- 1 calabaza
- 1 cebolla
- 1 chorrito de aceite (para saltar la cebolla)
- 1 taza de queso rallado
- sal
- pimienta


Preparado:
- hervir la calabaza cortada en trozos y luego hacer un pure.

- saltar la cebolla cortada infima con el aceite

- mezclar la cebolla con el pur{e y agregar sal, pimienta y el
queso rallado

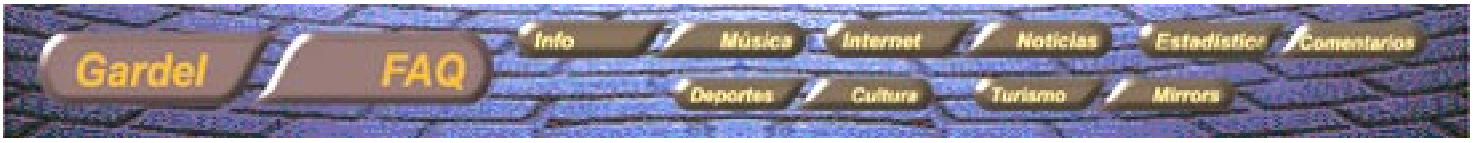
- Utilizar esta pasta para rellanar los sorrentino que se hacen
asi:
 tomo dos tapas de empanadas y entre ellas pongo un poquito de
 relleno; las junto bien y con un vaso de boca ancha o cortante
 grande corto ambas tapas formando as{i el sorrentino. Con un
 tenedor marco el borde para asegurarlo.

- una vez listos, hervir entre 125 y 20 minutos.
```

- son ideales para acompañar con salsa de 4 quesos...

Enviado por Mercedes Soaje (mercedessoajehotmail.com)

Receta anterior: **SORRENTINOS A LA ROSOLIO**
Próxima Receta: **SOUFFLÉ DE BERENJENAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SOUFFLÉ DE BERENJENAS

```
SOUFFLÉ DE BERENJENAS

Ingredientes:
 1 berenjena grande
2 huevos
1/2 cebolla
1 diente de ajo
Sal
Pimienta

Preparado:
Se colocan las berenjenas en el horno hasta que la piel esté
arrugada
Se saca el contenido de las berenjenas y se mezcla con el ajo, la
cebolla, la sal y la pimienta y se cocina unos 5 minutos hasta que
la
cebolla acitrone.
Se mezcla con las yemas de los huevos
Se baten las claras a punto de turrón y se "envuelve" con la mezcla
anterior
Se lleva al horno hasta que dore ligeramente
Comer inmediatamente pues sino el soufflé se baja

Enviado por Isabel de Mateo (idemateo@hotmail.com)
```

Receta anterior: **SORRENTINOS DE CALABAZA**
Próxima Receta: **SPAGETIS CAI**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SPAGETIS CAI

SPAGETIS CAI

Ingredientes:
tomate frito
cebolla
ajo
pimiento
champiñones
carne de cerdo picada
spagetis
mantequilla
avecren
sal
aceite

Preparado:
hacer un refrito con (pimiento,ajo,cebolla,champiñonenyla carne),una vez terminado el refrito le añadimos el tomate frito. En otro recipiente ponemos a cocer la pasta añadiendole al agua la mantequilla,el avecren y una pizquita de sal. Una vez terminado de cocer la pasta la ponemos a escurrir para dejarla lista para añadirla al refrito.Una vez añadida al refrito dejarla reogar unos segundos a fuego lento y listo para servir

Enviado por CARMEN BONILLA CARRASCO (javicarme@usuarios.retecal.es)

Receta anterior: **SOUFFLÉ DE BERENJENAS**
Próxima Receta: **SPAGETISS AL POLLON CON HUEVO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

SPAGETISS AL POLLON CON HUEVO

SPAGETISS AL POLLON CON HUEVO

Ingredientes:
mantequilla
sal
laurel
cebolla
ajo
tomate frito
pimiento
chorizo
salchichas
huevo duro
atun
queso (opcional)

Preparado:
Hacemos un refrito con mantequilla a la cual le añadimos(cebolla-ajo-pimiento-chorizo-salchichas-atun-queso (opcional)
en ota oola ponemos agua,laurel y 2 cucharadas soperas de mantequilla.y lo ponemos a cocer por supuesto con los spaguetiss dentro. una vez cocidos los spaguetiss le quitamos el agua y lo mezclamos con el refrito y listo para servir.

este plato se lo dedico al conde de jerez tambien conocido como(alberto el cara)

saludos para todo los visitantes de esta receta y espero que os guste

receta proporcionada por cheff javier del coronas playa de lanzarote

Enviado por Javier Alvarado Caro (Alvarado.Caro.Javier@lycos.es)

Receta anterior: **SPAGETIS CAI**
Próxima Receta: **SPAGHETTI CON SALSA DE ATZN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SPAGHETTI CON SALSA DE ATZN

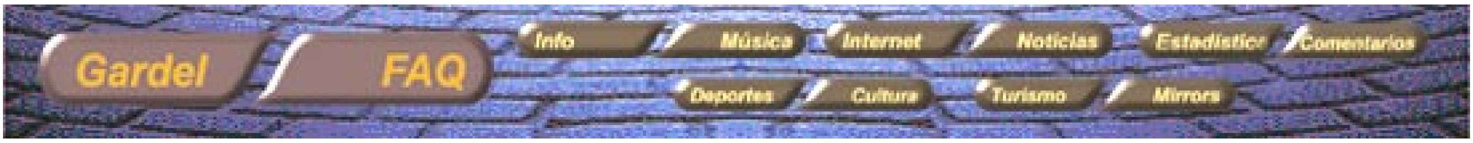
SPAGHETTI CON SALSA DE ATzN

Ingredientes:
 Atzn en lata
Spaghetti cantidad necesaria
Perejil picadito
Jugo de limsn

Preparado:
  Para dos personas basta con una latita de atzn que se desmenuza y se le agrega el jugo de un limsn mas el perejil picadito. (Duplicar atzn y limsn para 4 personas.) Una vez hervidos al dente los spaghetti, echarlos sobre la salsita y revolver con tenedores grandes.
No es necesario agregarle sal ni nada . Es una receta calabresa facilmsima de hacer y rapida.La salsita puede ir fria o caliente, a gusto del consumidor.

Enviado por Felipe Horacio Leonardo Trimboli (felipeaurelio@ciudad.com.ar)

Receta anterior: **SPAGETISS AL POLLON CON HUEVO**
Próxima Receta: **SPAGUETTI EN YOGURT**
[Volver al índice de Recetas]


Gardel
FAQ
Info
Música
Internet
Noticias
Estadística
Comentarios
Deportes
Cultura
Turismo
Mirrors

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SPAGUETTI EN YOGURT

```
SPAGUETTI EN YOGURT

Ingredientes:
 1 lb. de spaguetti
1 cucharada de aceite vegetal
1 yogurt natural
1/4 de queso chedar
1/4 de queso molido blanco
queso parmesano al gusto
 sal y pimienta
3 cucharadas de mantequilla
3 hojas de laurel
4 dientes de ajo
1 cucharadita de albhaca
1 cucharadita de oregano
2 ramitas de peregil
2 cucharadas de maizena natural


Preparado:
  se prepara el spaguetti normalmente con las hojitas de laurel,sal
y
un poco aceite (opcional) En una olla añada el yogurt, picar el
peregil, machacar el ajo y vertirlos en la olla con la albhaca, el
oregano, la pimienta y sal al gusto, luego se añade la mantequilla y
se cocina un poquito, se prepara la maizena con el agua a
temperatura
ambiente, se vierte con los demas ingredientes sin dejar de
revolver,
por unos 10 minutos para que se cocine la maizena, luego añada el
```

queso chedar y el queso molido (rayados) y continue revolviendo por 5
minutos mas, tiene que quedar como una salsa blanca un poco espesa,
finalmente agregue los macarrones revuelva y sirvase caliente con
queso parmesano al gusto.

si gusta puede añadir a la receta jamon picado en trozos o el
embutido de su preferencia.

Espero lo disfrute igual que yo

si le gusto esta receta por favor notifiquemelo a: horfan30@hotmail.com

Enviado por Daisy Duarte (horfan30@hotmail.com)

Receta anterior: **SPAGHETTI CON SALSA DE ATZN**
Próxima Receta: **SPEATZLE (ÑOQUICITOS PARA ACOMPAñAR CON GOULASH)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

SPEATZLE (ÑOQUICITOS PARA ACOMPAñAR CON GOULASH)

```
SPEATZLE (ÑOQUICITOS PARA ACOMPAñAR CON GOULASH)

Ingredientes:
1/2kg. harina común
1/4 litro de leche
1 cda de aceite
3 huevos
2 cdas de te de sal.

Preparado:
  poner en un recipiente hondo la harina, sal, los huevos y un
poco de leche y revolver amasando con un batidor de mano rigido
porque la masa es muy espesa. ir agregando el resto de la leche
de a poco y amasando con fuerza hasta que su consistencia sea
homogenea, sin grumos y apenas chirle. Debe escurrirla
empujandola por un agujero de 8 mm, luego dejar descansar media
hora en la heladera.

Poner agua a hervir en una cacerola y echarle un puñado de sal,
puede ser gruesa. Conseguir un colador de pasta que se incluya en
la cacerola, poner la masa dentro del colador e ir empujando con
una cuchara provocando la caida al agua en forma de
pescaditos.Cuando los ñoquicitos floten, esperar dos minutos y
retirarlos con una espumadera.

Enviado por Celeste Benavides (jajita57@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **SPAGUETTI EN YOGURT**
Próxima Receta: **STREUSER**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

STREUSER

```
STREUSER

Ingredientes:
 Cubierta
1 taza de azzcar
1 taza de harina
100 g. de nueces picadas
150 g. de manteca derretida
1 clavo de olor
Canela

Relleno
1 y = kilo de manzanas verdes
3 cucharadas de azzcar



Preparado:
  Relleno
1. Pelar las manzanas y cortarlas en rodajas finas.

2. Poner las manzanas en un bol y rociarlas con el azzcar. Cerrar
hermiticamente el bol (si no se tiene un bol con tapa se las puede
tapar con film foil) y dejarlas macerar durante una hora.

3. Al cabo de la hora echar las manzanas en una fuente para horno
rectangular de unos 20 cm. x 30 cm.

Cubierta
1. En el mismo bol de las manzanas (sin lavar), mezclar todos los
ingredientes hasta que tomen la consistencia de una pasta.
```

2. Cubrir con esta pasta las manzanas.

Terminacion
1. Poner la PREPARACION en horno precalentado a temperatura maxima y cocerla a horno moderado.

2. Cuando la cubierta esti dorada y crocante, el streuser estara listo.

3. Smrvase tibio y ofreciendo aparte crema chantilly.

Esta receta la saqui de un programa de "Utilmsima" hace muchos aqos.
La verdad es que es muy facil, muy rica y rinde muchmsimo.

tambien querma hacer una sugerencia sobre la receta de Dulce de Leche
II para microondas de Gillian Costa. Aunque ya es muy rica de por sm,
queda mucho mejor si se le agrega medio vaso de crema de leche cuando
esta tibio (porque asm se puede mezclar mejor).

Enviado por Paula Goldstein (polonch@hotmail.com)

Receta anterior: **SPEATZLE (ÑOQUICITOS PARA ACOMPAñAR CON GOULASH)**
Próxima Receta: **STROGONOFF DE POLLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

STROGONOFF DE POLLO

STROGONOFF DE POLLO

Ingredientes:
2 cebollas medianas
1 pechuga de pollo (grande)
1/2 caldo de gallina
2 cuhcaraditas de mostarda (o 4 de savora)
coñaque (un chorrito de 1/4 de vaso aprox.)
150gr champignon
4 cucharas soperas de pure de tomate
3 cucharas soperas de maizena
200gr de crema de leche

Preparado:
Se corta en cuadraditos la cebolla y se la pone a freir hasta que quede transparente, ahi se agrega la pechuga cortada en cubitos (sin piel por supuesto), se añade sal y pimienta a gusto,se añade la mostaza y el conhaque y se frita hasta que el pollo se dore un poquito. Despues se le agrega el caldo de gallina con abundante agua hirviendo (que tape el pollo) y se deja hirviendo hasta que se cocine
el pollo. Una vez cocido, se desmenuza el pollo y se añade el tomate y los champignones siempre a fuego alto, despues de 5 minutitos se baja el fuego a mediano y se adiciona la maizena disuelta en leche fria mezclando siempre para que se disuelva bien, una vez cocinada la
maizena (+o- tres minutaos despues de que vuelve a hervir) se apagua el fuego y se añade la crema de leche. Esta receta la aprendi en Brasil, y aqui la combinación ideal es servirla con arroz. ... HUMMMM,

se las recomiendo....

Enviado por Viviana Lencina (lencina_viviana@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **STREUSER**
Próxima Receta: **STRUDELL DE MANZANAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

STRUDELL DE MANZANAS

```
STRUDELL DE MANZANAS

Ingredientes:
 la masa
1 1/2 taza de harina no leudante
3 cucharadas de aceite
3 cucharadas de agua fría
1 huevo
una pisca de sal

relleno
4 manzanas verdes peladas y finamente cortadas
4 manzanas roja igualmente tratadas
1 taza de azucar
una cucharadita de canela molida
1/2 taza de uvas pasas
1/2 taza de nueces

Preparado:
  el relleno de manzanas se prepara juntando todos los ingredientes
y
  dejándolos macerar por 15 minutos

la masa se juntan los ingredientes con un tenedor hasta que esten
bien
unidos y se obtenga una masa que no se pega en las manos. se uslerea
fina, se espolvorea con maicena y se dobla en cuatro. se vuelve a
uslerear, dejándola del tamaño de la lata del horno, debe quedar
bien
fina. la lata se enmanteca levemente y se espolvorea con harina, se
```

pone la masa sobre esta y el relleno de manzanas se extiende en toda la masa, con cuidado se va enrrollando. se pone a horno medio por 30 minutos. al cocerse las manzanas con el azucar forman un caramelo que
se utiliza para barnizar el strudell con una brochita de cocina.
queda riquísimo!!!

Enviado por Cecilia Montané (cecym@123mail.cl)

Receta anterior: **STROGONOFF DE POLLO**
Próxima Receta: **SUFFLE DE DULCE DE LECHE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

SUFFLE DE DULCE DE LECHE

```
SUFFLE DE DULCE DE LECHE

Ingredientes:
- 100 gr. de chocolate covertura.
- 500 gr. de dulce de leche
- 400 gr. de crema de leche
- 4 claras
- 100 gr. de azucar impalpable
- 1 copita de Grand Marnier

Preparado:
1)batir las claras con el azucar impalpable hasta obtener el punto
"MERENGUE"

2)Poner el chocolate a baño maria.

3)Una vez derretido el chocolate agregar el dulce de leche mezclando
 lentamente. Seguir cocinando hasta obtener que la mezcla quede
 totalmente liquida.

4)poner la crema de leche en un bol y agregarle la copita de Grand
 Marnier y revolver.

5)tomar un bol nuevo y agregar la mezcla del chocolate con el dulce
de
 leche y agregar tambien el merengue.

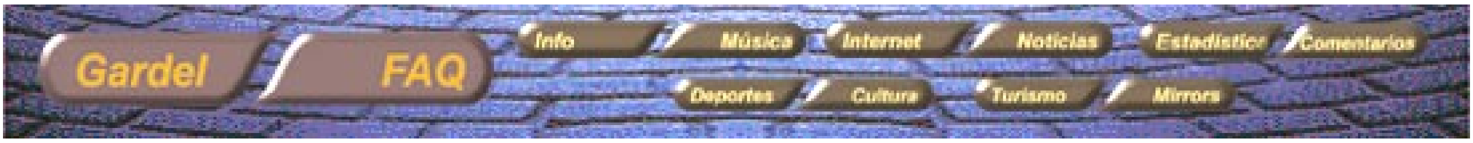
6)mezclar BIEN hasta que no queden grumos.

7)por ultimo agregar a la mezcla, la crema con el grand marnier.
```

8)mezclar bien y poner en la heladera por 4 horas.

Enviado por maria negestrain (cototes_coquis@yahoo.com)

Receta anterior: **STRUDELL DE MANZANAS**
Próxima Receta: **SUPREMA CON CHAMPIS Y MOZZARELLA ESTILO CHEF DIAZ**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SUPREMA CON CHAMPIS Y MOZZARELLA ESTILO CHEF DIAZ

SUPREMA CON CHAMPIS Y MOZZARELLA ESTILO CHEF DIAZ

Ingredientes:
Pechugas de pollo sin piel cortadas en filetes, tocineta, ahumada, ciruelas pasas sin hueso, vino blanco seco, queso mozarella, sal, pimienta, champignones en laminas, salsa bechamel, pimiento rojo y verde finamente picado, cebolla puerro.

Preparado:
Mezclar el vino con la sal, pimienta, los pimientos (pimentones) finamente picados: Las pechugas deben estar sin piel, cortadas en filetes y estendidas, marinar (adobar o condimentar) con la preparacion alistada, poner sobre los filetes tiras de tocineta, ciruelas pasas, el queso y se procede a envolver teniendo cuidado de que no se salgan los ingredientes: una vez enrollado, untar nuevamente con liquido. Con papel aluminio envolver muy bien; llevar al horno por 45 minutos aproximadamente. Cortar en rodajas (medallones o anillos), y con la salsa de champignones y bechamel, cubrir. Servir caliente. Esto es en honor a los mejores paladares. Pueden escribirme sus sugerencias a: chef@mailcity.com

Enviado por Luis Alberto Diaz Espitia (buho@uol.com.co)

Receta anterior: **SUFFLE DE DULCE DE LECHE**
Próxima Receta: **SUPREMAS A LA PATAGONIA**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SUPREMAS A LA PATAGONIA

SUPREMAS A LA PATAGONIA

Ingredientes:
 para 4 personas
4 supremas de pollo
Para relleno
250 grs. de jamon cocido en barra
250grs. de queso gruyere
2 dientes de ajo

para empanar
pan rallado c/n
2 cditas mostaza de dijon
5cdas aceite de oliva
250cm leche
3 huevos
sal y pimienta a gusto

Preparado:
  Cortamos las pechugas por la parte mas gorda en forma vertical
Luego rellenamos con el jamon cocido, el gruyere y el ajo cortado todo
en brunoise.
Cerramos con escarbadientes.
Por otro lado ponemos el oliva, la mostaza, los huevos, la leche, sal y
pimienta en un bols y revolvemos. Luego colocamos las pechugas
rellenas, sacamos y passamos por el pan rallado. Cocinamos a horno
180 grados aproximadamente 25 a 30 minutos. Para acompañar estas

supremas podemos

Enviado por Vazquez Claudio (ezevazquez@yahoo.com)

Receta anterior: **SUPREMA CON CHAMPIS Y MOZZARELLA ESTILO CHEF DIAZ**
Próxima Receta: **SURUBI A LA PIZZA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SURUBI A LA PIZZA

```
SURUBI A LA PIZZA

Ingredientes:
 8 Rodajas de Surubí de 2 cm de espesor
1/2 kg de queso cremoso
Salsa pomarola
Jugo de 2 limones
Sal
Pimienta negra molida

Preparado:
  Preparar brasas bien encendidas sobre una parrilla fria y colocar
las rodajas de surubí previamente salpimentada y colocar sobre las
brasas. cocinar a plena brasa por 1/2 hora(debe tomar un dorado
fuerte pero sin quemar) luego dar vuelta las rodajas e
inmediatamente
rociarlas con el jugo de limon. cubrir todo con la pomarola y
colocar
el queso en trozos. cocinar por 15 minutos a brasa viva

Nota: Una variante excelente es mezclar el queso cremoso con 150
gs.
de roquefor desmenuzado

Servir acompañado con ensalada de radicheta con panceta dorada.

¡BUEN PROVECHO!

Enviado por Jorge Bouchet (jbouchet@uol.com.ar)
```

Receta anterior: **SUPREMAS A LA PATAGONIA**
Próxima Receta: **SURUBí "GRAN PARANá"**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

SURUBí "GRAN PARANá"

SURUBí "GRAN PARANá"

Ingredientes:
Surubí despinado, 200 a 250 gramos por persona, multiplicar de acuerdo a la cantidad de comensales. cebollas, pimientos morrones (sin piel para mejor digestión, queso fresco (50 gramos aprox. por porción), sal, pimienta, ají molido, aceite de oliva, vino blanco.

Preparado:
Cortar trozos de papel de aluminio en cuadrados de 30 x 30 cms. tantos como la cantidad de porciones a preparar. Poner centrado en el papel un trozo de Surubí,salpimentar y rociar con unos granitos de ají molido; acomodar encima unas rodajas cebolla, luego el queso fresco esparcido y por último un buen trozo del morrón sin piel. poner unas gotas de aceite y unas de vino blanco. Doblar el papel de aluminio hasta que quede bién cerrado. Cocinar a fuerte en el horno precalentado aproximadamente 30 minutos. a gozar!! Del Recetario de mi Corrientes Porá.

Enviado por Carlos Goldenberg (carlos_jota@hotmail.com)

Receta anterior: **SURUBI A LA PIZZA**
Próxima Receta: **SUSHI JAPONES AUTENTICO**
[Volver al índice de Recetas]

SUSHI JAPONES AUTENTICO

```
SUSHI JAPONES AUTENTICO

Ingredientes:
 Para 5 rolls
(cada roll son 7 sushis mas o menos)

2 tazas de arroz japones Nishiki o alguna otra marca pero tiene
que ser para Sushi.
1/2 taza de vinagre japones para Sushi
2 cucharadas de azucar
1 paquete de seaweed japones (creo que trae 8 laminas)
El relleno es a gusto. Como sugerencia, huevo en omelete cortado en
tiritas, salmon, cucumber, crab y/o camarones.



Preparado:
Primero preparar el arroz. Si se usa una Rice-Cook machine es mucho
mas facil y queda mejor. Poner las dos tazas de arroz en la
rice-cook, luego, agregar agua hasta el nivel que este indicado para
dos tazas de arroz. Tapar, prender y dejar que se cocine. Mientras
tanto, preparar el relleno. Sea lo que fuere que se agregue, tiene
que ser cortado en tiritas finitas. Una vez que tengamos el relleno,
nos fijamos como anda el arroz. Si la luz del rice-cook se apago,
dejar reposar el arroz entre 15 a 20 minutos (sin destapar). Una vez
que este listo, preparamos una sartencita con la 1/2 taza de
vinagre y
 le agregamos el azucar. Ponemos a calentar en fuego MUY BAJO y con
mucho cuidado. Cuando vemos que el azucar se ha disuelto (menos de 1
minuto), apagamos la hornalla. Hay que tener cuidado con el vinagre
japones porque el olor es muy fuerte. Una vez que este listo,
```

ponemos
el arroz en un recipiente en el que podamos revolver. Luego
agregamos
el vinagre con el azucar disuelta y ! empezamos a revolver. Una vez
que este bien revuelto, preparamos un seaweed sobre una tablilla de
madera que se dobla, si no se tiene eso, el papel de aluminio
tambien
funciona. Ponemos un poco arroz arriba del seaweed, cubriendo 1/4
del
seaweed, preferentemente sobre el lado derecho. Aplanamos el arroz,
agregamos algunas tiritas de los ingredientes en el medio y cubrimos
con mas arroz. Hay que controlar bien las cantidades. No poner mucho
arroz porque despues sera dificil doblarlo. Luego que tenemos la 1/4
parte del seaweed cubierto, pasamos a doblar el seaweed como si
fuera
un pionono. Cuando estamos llegando al final, mojarse los dedos un
humedecer el extremo izquierdo del seaweed para que se pegue. Una
vez
listo, proceder a cortar el rollo en forma transversal. Esto puede
ser dificil, asi que hay que usar un cuchillo muy filoso. Una vez
cortado, el Sushi esta listo. Se recomienda comerlo con Soy Sauce.
Suerte!!!!!

Enviado por Adrian Heinz (hadriann@yahoo.com)

Receta anterior: **SURUBí "GRAN PARANá"**
Próxima Receta: **TABULE ENSALADA DE TRIGO MOLIDO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TABULE ENSALADA DE TRIGO MOLIDO

```
TABULE ENSALADA DE TRIGO MOLIDO

Ingredientes:
 1 taza de trigo crudo molido,2 tazas de agua hirviendo,1/2 taza de
 cebollin picado,6 cucharadas de menta cortadas finitas,2 tomates
 medianos cortados en cubitos,1 vaso de perejil picado,5 cucharadas
de
 aceite de oliva,1/3vaso de jugo de limon fresco,1/2 cucharadita de
 sal,1/3 cucharadita de pimienta

Preparado:
  Se lava bien el trigo y se deja estar en una fuente con dos vasos
de agua hervidas por una media hora Se estruja el trigo con las
manos
se pasa a otra fuente y se revuelve con todos los demas ingredientes

buen provecho Guille Segal Kibutz Meguido
Israel

Enviado por GUILLE SEGAL (guysegal@inter.net.il)
```

Receta anterior: **SUSHI JAPONES AUTENTICO**
Próxima Receta: **TACOS DE CREMA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TACOS DE CREMA

```
TACOS DE CREMA

Ingredientes:

1/2 litro de crema
4 jitomates
1/2 cebolla
sal, pimienta y ajo en polvo al gusto
queso apanelado
4 chiles pasillas verdes, asados, pelados y cortados en rodajas
tortillas de maíz
aceite el necesario
Para el adorno
1 lechuga finamente picada lavada y desinfectada
2 jitomates en rebanadas
chile jalapeño al gusto

Preparado:
  se licua el jitomate, la cebolla, sal, pimienta y ajo en polvo,
luego vas a guisarlo en un poco de aceite, cuando este cocido la
salsa
que licuaste se vacea la crema y dejas que se cosa bien. Aparte, el
queso lo desboronas,incorporas la pasilla y se mezclan Pasas por
aceite las tortillas que creas que se van a ocupar (depende de las
personas que van a comer),las sumerjes a la crema le pones al centro
de la tortilla el queso con la pasilla y enrollas el taquito. Es
todo
el procedimiento. Se adornan con lechuga finamente picada, queso
jimomate en rodajas y chile jalapeño. Estan muy deliciosos.
```

Enviado por Alberto Chávez Medina (beto_66mx@hotmail.com)

Receta anterior: **TABULE ENSALADA DE TRIGO MOLIDO**
Próxima Receta: **TACOS MEXICANOS ARDIENTES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TACOS MEXICANOS ARDIENTES

```
TACOS MEXICANOS ARDIENTES

Ingredientes:
4 Muslos de pollo
4 pimientos (preferentemente dos rojos y dos verdes)
4 cebollas
4 tomates
aceite de oliva
chiles
picante tacconi (abundante)

Preparado:
  Pones a freir el acite de oliva y le mandas todo bien picadito
chiquitito: primero la cebolla, luego los pimientos,finalmente los
tomates. tomate tu tiempo, mientras degustas un buen vino tinto, le
sacas la piel al pollo y lo picas chiquito y lo agregas a la sarten
con lo que ya esta casi listo. luego, sal, pimienta, aji molido y el
picante tacconi. los servis calientes en las creps bimbo y en muy
buena compañia los disfrutas.

Si ves que te pones muy rojo, corre a tu bodega y mandate un
tequila.

Enviado por cibeles (nigromatica_86@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TACOS DE CREMA**
Próxima Receta: **TAHUA-TAHUA**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TAHUA-TAHUA

```
TAHUA-TAHUA

Ingredientes:
 3 tazas de harina
1 taza de leche
1 1/2 cuchara de azucar
2 cucharillas de polvo de hornear
1 cuchara de manteca
1 pizca de sal
2 huevos

Preparado:
  Frotar la manteca con la harina hasta que este punto arena,hacer
un
volcan agregar el azucar,huevos,sal formar una masa intercalando con
la leche. tiene que ser una masa suave, se uslerea del grosor de 4mm
cortar rectangulos de 8x4cm,esto se frie en aceite caliente sacando
a
absorvedores de papel. Se sirve con miel de caña.

Enviado por Hortencia Pinto de Decormis (marcode3@latinmail.com)
```

Receta anterior: **TACOS MEXICANOS ARDIENTES**
Próxima Receta: **TALLARINES CASEROS**
[Volver al índice de Recetas]

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TALLARINES CASEROS

TALLARINES CASEROS

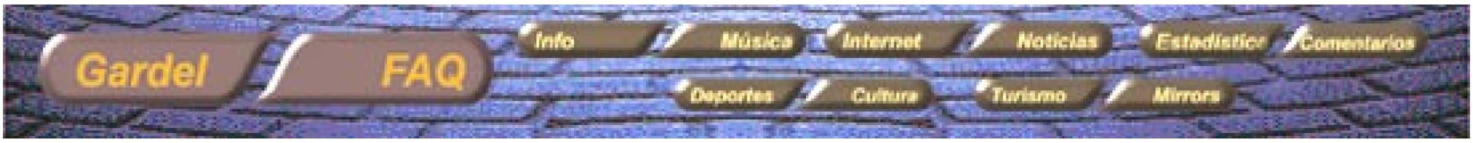
Ingredientes:
 Para cuatro personas

250 Gr de Harina leudante
2 Huevos

Preparado:
 Poner la harina en forma de corona, y agregar los huevos previamente batidos. Mezclar todo y luego amasar hasta que quede lo mas fino posible. Si la masa es muy larga se rcomienda cortarla a lo ancho. Luego se enrollan los pedazos de masa y se corta en tiritas a lo ancho, se desenrollan y EUREKA... A COMER

Enviado por Martin Laplace (tin_jesi@hotmail.com)

Receta anterior: **TAHUA-TAHUA**
Próxima Receta: **TALLARINES CON MANTEQUILLA Y AJO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TALLARINES CON MANTEQUILLA Y AJO

```
TALLARINES CON MANTEQUILLA Y AJO

Ingredientes:
 Para 2 personas.
200 g. de tallarines u (Otra pasta a gusto)
2 dientes de ajo
una cucharada de matequilla.
Queso manchego curado rallado (o parmesano).
Sal.
Receta ideal para gente con poco tiempo. No apta
para quien busque pareja.

Preparado:
  Cocer la pasta al "dente" en un litro de agua(con sal a gusto)
Mientras tanto se pica ajo muy picadito.
Se cuelan los tallarines y se ponen en la misma cazuela.
Agregamos la mantequilla y el ajo picado.
Revolvemos bien hasta que se disuelva la mantequilla y servimos.
Pomenos queso rallado por encima segzn el gusto de cada uno.

Buen Provecho !

Enviado por Alex (acaranza@mundivia.es)
```

Receta anterior: **TALLARINES CASEROS**
Próxima Receta: **TALLARINES CON SALSA DE ANCHOAS**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TALLARINES CON SALSA DE ANCHOAS

TALLARINES CON SALSA DE ANCHOAS

Ingredientes:
- Un paquete de tallarines finos
- 2 cajas de anchos chicas
- Una lata de tomates
- 4 o 5 dientes de Ajo
- Aceite.

Preparado:

Cortar el ajo y picarlo bien.Freirlo un poco. Por otro lado picar bien las anchoas, no pasarlas por licuadora. Una vez que el ajo está frito tirarle el tomate con aceite cocinarlo y agregarle las anchoas.

En un recipiente preparar los tallarines.
Cuando estan a punto servir los tallarines con la salsa. Si quieren pueden ponerle queso rayado. Quedan exquisitos.

Enviado por María Inés Distefano (decorboc@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **TALLARINES CON MANTEQUILLA Y AJO**
Próxima Receta: **TALLARINES CON SALSA DE QUESO**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TALLARINES CON SALSA DE QUESO

```
TALLARINES CON SALSA DE QUESO

Ingredientes:
 Rinde 4 porciones
500 grs de tallarines
250 grs de crema de leche
250 grs de queso rallado
1 cucharadita de manteca

Preparado:
Cocinar los tallarines. Aparte poner a calentar la crema de leche a
fuego moderado y agregar el queso rallado hasta que espese, no dejar
que hierva, porque se quema. retirar y servir en platos individuales
sobre los tallarines, comer y disfrutar es una delicia. Agregar un
poco de queso rallado sobre la salsa.

Enviado por eugenia corei (meloira2001@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **TALLARINES CON SALSA DE ANCHOAS**
Próxima Receta: **TALLARINES DE PANQUEQUES GRATINADOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TALLARINES DE PANQUEQUES GRATINADOS

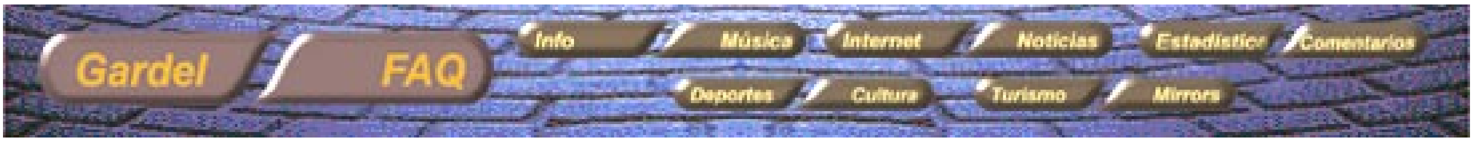
TALLARINES DE PANQUEQUES GRATINADOS

Ingredientes:
2 huevos
1/2 litro de leche
harina común 0000 suficiente para espesar la mezcla para hacer panqueques
sal a gusto
500 gr de crema de leche
champignones
blanco de pollo
lamon cocido en cubitos
1 cebolla mediana
aceite de oliva

Preparado:
Hacer panqueques finos con la mezcla de leche, huevos y harina, salas a gusto,dejar entibiar. Rehogar la cebolla picada fina en una cucharada de aceite, agregar los champignones, el jamón y la pechuga cortada y previamente cocinada, cocinar unos minutos y agregar la crema de leche. Cortar los panqueques en tiritas (como las cintitas de pasta), colocarlos en una fuente de horno, volcar encima la salsa,
revolver, cubrir con queso rallado y gratinar al horno.

Enviado por Leticia Rubio (leticiamdq@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **TALLARINES CON SALSA DE QUESO**
Próxima Receta: **TAMALES VALLUNOS (COLOMBIANITOS)**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TAMALES VALLUNOS (COLOMBIANITOS)

TAMALES VALLUNOS (COLOMBIANITOS)

Ingredientes:
1K Masa de maíz
1K Carne de cerdo
1K de piezas de pollo
1Lb de papas
cebolla, ajos, comino, pimienta y sal
1Lb de cebolla huevo
1Lb zanahoria
1/2 alverja verde
Hojas de platano

Preparado:
al kilo de masa de maíz agregue cuatro tazas de agua, mezcle hasta que quede homogeneo añada los aliños (cominos,pimienta,sal, una cucharada de aceite) y cocine suavemente hasta crear una masa homogenea. pique la zanahoria, papa, cebolla en rebanadas finas en un plato hondo coloque las hojas de platano cortadas a manera de rectangulo en forma alterna (una o dos, a manera que vea necesario) y sobre esto añada una pieza de carne de cerdo,una pieza de pollo agregue rebanadas de papa, zanahoria,cebolla y un poquito de alverja verde; a todo esto agregue dos cucharadas de masa de maiz aliñada. cierre cuidadosamente y amarre. En una holla Grande (preferiblemente) de agua hirviendo agregue todos los tamales que logre sacar de estos ingredientes deje hervir por dos horas y retire del fuego. Y disfrute LOS TAMALES

Enviado por Diana Legro (dianalegro@caliescali.com)

Receta anterior: **TALLARINES DE PANQUEQUES GRATINADOS**
Próxima Receta: **TAPAS DE EMPANADAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

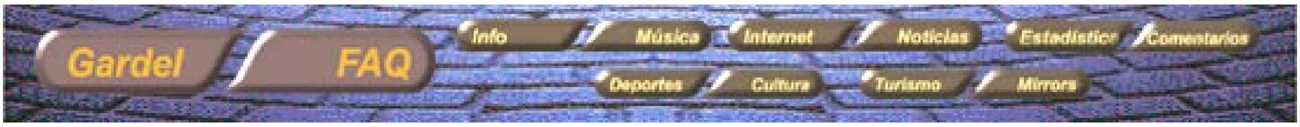
Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

TAPAS DE EMPANADAS

```
receta de la masa para empanadas de don~a Petrona

400 gr. de harina
1 huevo
6 cucharadas de aceite
100 gr. de manteca
sal
140 cm cubicos de agua
mezclar todo, tapar, dejar descansar y luego estirarla.

--
+------------------------------------------------------------------------------
+
|Emilia Ramirez       743-0513          emilia@dcfcen.uba.ar |
+------------------------------------------------------------------------------
+
```

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TAPAS DE EMPANADAS

```
TAPAS DE EMPANADAS

Ingredientes:
 300 gr. de Manteca.
3 1/2 tazas de Harina leudante.
1 cerveza.
1 cucharadita de royal.
sal a gusto.

Preparado:
  Mezclar Harina con Manteca, como cuando se une para masa ojaldre.
Incorporar la sal (una pisca)
Luego de a poco agregar el royal y de a poco
mientras mesclas le agregas la cerveza....la masa tiene que ser no
muy dura, pero los ingredientes tienen que estar unidos. Dejar
descanzar por 1 hora en frio. luego estirar la maza ( preferible en
marmol) y cortarlas en las medidas deceadas para empanadas grandes o
chaicas.

Enviado por Susy Scalzo (quatrara@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TAPAS DE EMPANADAS**
Próxima Receta: **TAPAS DE LECHON IBERICO**
[Volver al índice de Recetas]

TAPAS DE LECHON IBERICO

```
TAPAS DE LECHON IBERICO

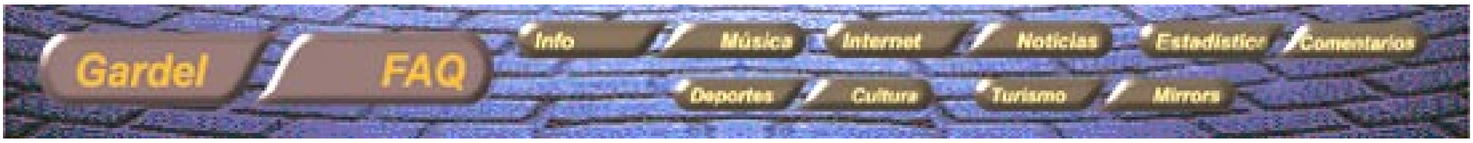
Ingredientes:
 1/2 Lechon iberico
2 cucharadas de Pmenton dulce
1 cucharadita de Oregano
5 dientes de Ajo
Sal
1 vaso de los de vino de Vino blanco
1 ramita de Perejil (opcional)

6-7 Personas

Preparado:
  Se trocea el lechon y se pone en una cazuela
Se añade el vino. En un mortero de madera, se machacan los ajos con
la sal y se le añade a la carne revolviendo bien. Se le añade
despues
el pimentsn y se revuelve. Añadir despues el origano y una pizca de
perejil. Se tiene en el adobo un dma, se le retira luego bien todo
el
adobo y se frie en aceite de oliva procurando que se tueste bien y
quede la carne crujiente. !Buen provecho!

Enviado por Adelaida Rodrmguez Paredes (Francis@platon.ugr.es)
```

Próxima Receta: **TAPAS PARA EMPANADA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TAPAS PARA EMPANADA

```
Aficionados de las empanadas:
Gracias por la respuesta, veo que no nos hemos olvidado de las
buenas cosas.
Aqui esta la informacion que varios pidieron.
Conozco y recomiendo las tapas de empanadas La Original fabricadas
en la
carniceria latina de Glendale.
1375 East Colorado St.
Glendale, CA
818.246.4562

Tambien estas tapas, La Original, se pueden comprar en el
Mercado Buenos Aires ubicado en
7542 Sepulveda Blvd.
Van Nuys, CA 91405
818.786.0527
818.786.6482 fax
Hablar con Pocho.

En San Diego venden tapas en
Andres Market & Restaurant
1235 Morena Blvd.
San Diego, CA 92110
619.275.4114
619.276.4245

Buen provecho, me cuentan como les fue!
Tangazos, empanadazas y un vinacho

Alberto
```

Receta anterior: **TAPAS DE LECHON IBERICO**
Próxima Receta: **TAPAS PARA PASCUALINA Y/O TARTA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

TAPAS PARA PASCUALINA Y/O TARTA

```
TAPA PARA PASCUALINA O TARTA:

400 grs. de harina,
125 grs. de margarina o manteca,
sal a gusto.

Se mezcla la harina con la margarina en lo posible sin tocarla con
las
manos, lo mejor es picar muy chiquito la margarina junto con la
harina, se le agregan 2 huevos batidos con un chorrito de agua, (la
cantidad de agua es + o - medio pocillo de cafe, tiene que quedar
una
masa blanda, luego se pone en la heladera durante 15 minutos, se
estira, esta cantidad es para una pascualina, si la vas a usar para
tarta haces la mitad, si la usas para tarta y la queres pre-cocinar
la
colocas en una tartera, la pinchas y la cocinas un poco en el horno
y
luego la rellenas.

MASA DE TARTA:

harina 1 taza,
yemas 2,
sal a gusto,
vinagre 2 cucharadas,
agua helada 3 cucharadas.

Se pone la harina sobre la mesa en forma de anillo, coloco en el
```

centro las yemas, sal, el vinagre, el agua helada. Aplasto con un tenedor los ingredientes del centro hasta convertirlos en pomada, lo mezclo con la harina hasta tener un bollo liso y tierno.Luego la uso como mas me guste.

MASA PARA TORTA PASCUALINA:

Harina 1/2 kg. sal a gusto,
aceite 2 cucharadas,
huevo 1,
agua poca cantidad.

Agregala de a poco, te tiene que quedar una masa como un pegote, la levantas con una mano y enseguida la estrellas sobre la mesa, esto lo
haces varias veces, es para airearla y hacerla elastica, enharinate las manos y darle forma de bollo, taparla con un repasador y dejarla descansar alrededor de 1 hora, luego separala en bollitos, mas o menos
te salen 12 bollitos, estira cada bollito bien finito, de la medida del molde, los colocas de a uno en el molde de la tarta, para unirlos
entre bollito u bollito estirado le colocas un chorrito de aceite y un
poco de harina, asi mas o menos 6 bollitos estirados, luego colocas el
relleno y como tapa usas los otros 6 bollitos estirados y unidos de la
misma forma, haces un fuerte repulgue, te queda como una masa de hojaldre. (Esta es medio deficil, la mas facil es la primera) La medida de 4 tazas de te al ras es 1/2 kg. de harina.

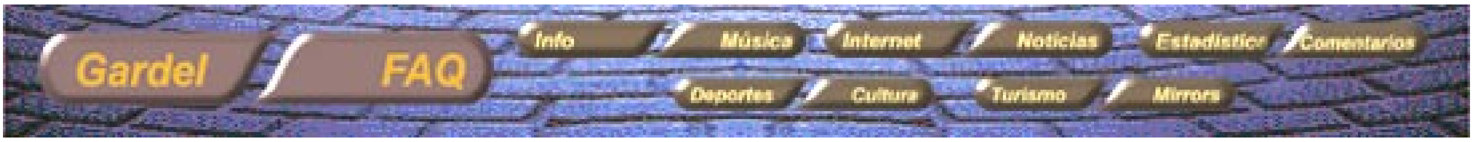
MASA PARA EMPANADAS:

Harina 4 tazas,
sal 1 cucharada tama~no postre,
margarina 200 grs.,
agua tibia 1 taza.

Poner la harina en forma de anillo sobre la mesa en forma de anillo.
Colocar en el centro la sal y la margarina blanda o cortada en trocitos. Unir los ingredientes,agregandole agua. Amasar todos los ingredientes sobre la mesa (agregandole un poco mas de harina o de agua si fuera necesario) y sobando bien la masa hasta que este lisa, tierna y elastica. Taparla y dejarla descansar 1 hora. Estirarla de

3 mm.de espesor y la cortas de la medida que mas te guste, la rellenas
y mojas los bordes con agua, las cerras, y le haces un repulgue,una vez armadas las colocas en una placa de horno enmantecada y enharinada
y se colocan en la heladera hasta el momento de hornearlas, (si las dejas a la temperatura ambiente, la masa sigue tomando elasticidad y seria un desastre. Se cocinan a horno RECALIENTE, si el horno no calienta bien, NO HACERLAS si queres en lugar de hacerlas al horno, las podes freir en vegetalina, tiene que estar medianamente caliente la preparacion, salseandolas con una cuchara hasta que esten doraditas. En tal caso hay que hacer la masa un poco mas finita, y una vez fritas, escurrirlas sobre papel absorvente. servirlas espolvoreandolas con azucar.Esta masa se usa rellena de carne.

Receta anterior: **TAPAS PARA EMPANADA**
Próxima Receta: **TARTA CABSHA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA CABSHA

```
TARTA CABSHA

Ingredientes:
 Masa

2 tazas de harina leudante
1 taza de azucar
5 cucharadas soperas de Nequik
2 huevos
150g de margarina (o en ultimo caso manteca)
Unas gotas de esencia de vainilla

Relleno

1/2 Kg de dulce de leche
1 chocolate de taza
100g de manteca para derretir el choc.

Preparado:
  Masa

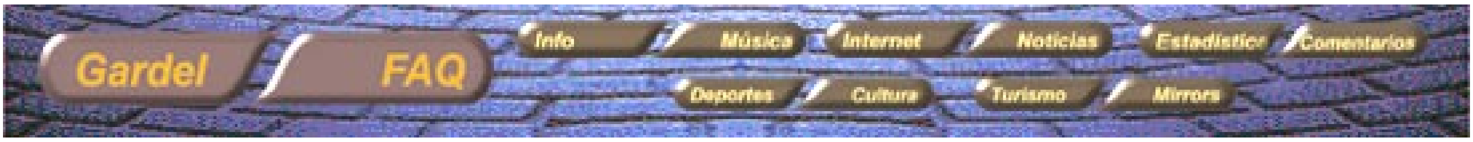
Poner en un bol la harina,el azucar y el nesquik. Agregar los
huevos,
la esencia de vainilla y lamargarina previamente derretida. Formar
una masa homogénea. Poner la masa bien aplastadita en un molde
redondo de 28 a 30 cm de diámetro (bastante grandecito) previamente
enmantecado y enharinado... Dejar en horno caliente 10 minutos.

Relleno
```

Una vez lista y fría la masa cubrirla con el dulce de leche.
Derretir
en un jarrito el chocolate con los 150g de manteca. Cubrir la
tarta.
Mandar directo al freezer hasta que se vaya a servir...

Enviado por Mercedes Soaje (mercedessoaje@hotmail.com)

Receta anterior: **TAPAS PARA PASCUALINA Y/O TARTA**
Próxima Receta: **TARTA DE ATUN (ESPECTACULAR)**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TARTA DE ATUN (ESPECTACULAR)

TARTA DE ATUN (ESPECTACULAR)

Ingredientes:
tapa de tarta,
jamon,
queso,
tomate en rodajas,
atum en lata (SI ES LOMITO MEJOR)
sal y listo!!!!

Preparado:
Poner sobre la tapa de la tarta el jamon, arriba el atum bien desparramado, arriba el queso, puede ser en fetas o cortado pero fino si no no le va a dar para cerrarla, arriba los tomates en rodajas finas y luego otra vez queso, es espectacular....cerrarla y que la disfruten....

Enviado por VERUSKA JEDRASZEK (MOROCHA_AEGENTINA77@YAHOO.COM)

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE ATUN RE RICA

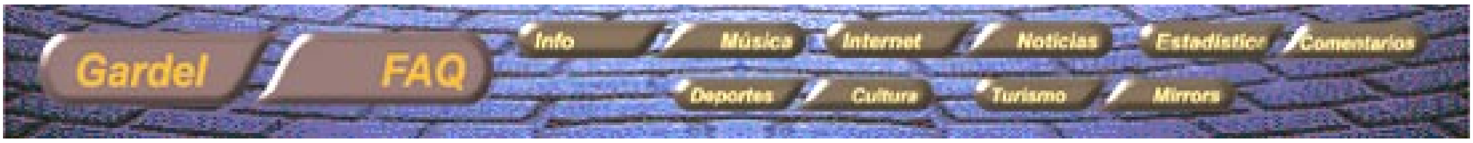
```
TARTA DE ATUN RE RICA

Ingredientes:
1 lata de atun
1 cebolla
1 morron colorado
2 papas
disco de tarta
sal y pimienta

Preparado:
  poner a hervir las papas.en una sarten poner a reahogar la cebolla
picada con el morron,una vez que hiervan las papas pisarlas y
agregarles el morron y la cebolla,el atun sal y pimienta. mezclar y
rellenar el disco de tarta y luego taoarlo con la otra tapa del
disco.
listo eso es todo y es riquisima.

Enviado por ANA LAURA OCARIZ (chuchu_o@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TARTA DE ATUN (ESPECTACULAR)**
Próxima Receta: **TARTA DE CEBOLLA (RELLENO)**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE CEBOLLA (RELLENO)

```
TARTA DE CEBOLLA (RELLENO)

Ingredientes:
 2cebollas
 100 grs. de jamón cocido
 queso fresco cortados en cubos cantidad necesaria
 cebolla de verdeo cortado pequeño( optativo)
 queso rallado
 1 huevo
 aceite, cantidad necesaria para freir
 sal y pimienta.


Preparado:
  Pelar y cortar las cebollas en juliana, calentar el aceite en una
sarten y agregarles las cebollas. Cocinar hasta blanquearlas.
Retirar la sartén del fuego y agregar el jamón cortado chiquito, la
cebolla de verdeo, el queso fresco, el queso rallado y el huevo
batido. Mezclar bien los ingredientes antes mencionados y
condimentar
a gusto.

Enviado por Maria Soledad Michelena de Knoch (solemichelena@hotmail.
com)
```

Receta anterior: **TARTA DE ATUN RE RICA**
Próxima Receta: **TARTA DE CEBOLLAS**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

TARTA DE CEBOLLAS

TARTA DE CEBOLLAS

 6 cebollas
 3 huevos
 1 taza (chica) de leche
 3 cucharadas de manteca
 1 tapa de tarta
1/2 taza de queso rallado
  sal/pimienta/nuez moscada

o cortar cebollas en rodajas finas
o freir en manteca con sarten tapada (se ablandan y no se doran)
o dejar enfriar y distribuir sobre la tapa dentro de una tartera
o batir huevos, leche, queso y condimentos
o echar batido en la tarta y distribuir
o hornear

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE CHAMPIQONES

TARTA DE CHAMPI#ONES

Ingredientes:
 1 Tapa para Tarta
250 gr. de champignones
2 huevos
1 vaso de leche
4 cucharadas de aceite o margarina derretida
sal y pimienta a gusto

Preparado:
Se coloca la masa para tarta en un molde aceitado y se la cubre con los champignones cortados y fritos en un pocoo de aceite o margarina.
Se vierten sobre los champignones los huevos batidos en un vasito de lache, condimentado con sal y pimienta. Se riega la superficie con mantequilla derretida y se la coloca alrededor de 30 minutos en el horno.

Enviado por Lauara Arguello (intent@webtv.net)

Receta anterior: **TARTA DE CEBOLLAS**
Próxima Receta: **TARTA DE CHOCLO**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE CHOCLO

```
TARTA DE CHOCLO

Ingredientes:
3 latas de granos de choclo
1 cebolla
azucar/pimienta/sal
2 huevos


Preparado:
  licuar granos de choclo hasta obtener una pasta. Rehogar cebollita
picada en pequenos trozos, escurrir el aceite y mezclar con el
choclo.
Agregar azucar, pimienta y sal y los huevos ligeramente batidos.
Enmantecar fuente y verter preparacion. Cocinar a horno moderado
hasta que quede solido y dorado en la superficie. Se puede crear
variantes, agregando quesos o pimiento rojo, zanahoria rayada etc.

Enviado por vivian simon (nahi.simon@viryanet.com)
```

Receta anterior: **TARTA DE CHAMPIQONES**
Próxima Receta: **TARTA DE COCO**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE COCO

```
TARTA DE COCO

Ingredientes:
Masa:
250 grs de harina,
1 huevo,
100grs de manteca
Relleno:100 grs de coco rayado,
2 huevos,
230 grs de azucar,
dulce de leche;
MUY Facil

Preparado:
  forrar con la masa una tartera,luego untar con bastante dulce de
leche(dije Bastante), echar por encima la mezcla de huevo, coco,
azucar, meter en el horno hasta que se dore, mas o menos media hora
a
horno templado Se chuparannnnn los dedos
```

Receta anterior: **TARTA DE CHOCLO**
Próxima Receta: **TARTA DE COCO**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

TARTA DE COCO

```
TARTA DE COCO

Ingredientes:
 CUBIERTA
100 grs. COCO
200 grs. AZÚCAR
1 HUEVO
RELLENO
350 grs. DULCE DE LECHE
MASA
1 HUEVO
100 grs. MARGARINA
200 grs. HARINA LEUDANTE
LECHE (cant. necesaria)

Preparado:
  Mezclar la margarina y la harina. Agregarle el huevo. Si la masa
no forma un bollo consistente y blando agregarle leche hasta que lo
haga. Estirar sobre una tartera de 24 cm. colocarle el dulce de
leche. Mezclar en un bol el huevo, el coco y el azúcar. Verter
encima de el dulce y llevar a horno moderado 30 minutos (previamente
calentado).

Enviado por Natalia Tripiciano (naty_fanaboca@hotmail.com)
```

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE"JULITO"(FACIL)

TARTA DE DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE"JULITO"(FACIL)

Ingredientes:
300 grs de harina leudante.
200 grs de manteca.
1 huevo
500 grs de dulce de leche consistente, tipo pastelero.
1 tableta de chocolate semi amargo para taza.

Preparado:
Mezclar harina, manteca y huevo, formar una masa, amasarla poco y dividirla en dos.Dejarla descansar un rato. Tomar una parte de la masa y forrar un molde de tarta enharinado y enmantecado.Colocar sobre la masa el dulce de leche.Luego tratando de estirar la masa rstante lo mejor posible, cubrir el dulce con ella, si se rompe la masa no importa, remendarla con pedacitos de la masa.Una vez que fue colocada en horno moderado y se la nota dorada por arrba, retirarla.Cuando se efria, cubrirla con el chocolate, que previamente fue cortado en pedacitos y derretido a baño de maría, con una cucharada de manteca o un chorrito de leche, si se prefiere.Algunos le ponen una o dos cucharadas de algún licor u oporto o jerez. Dejar enfriar y servir, es exquisita y a todo el mundo le gusta.

Enviado por María de los Angeles E.Sansac (angeldelbosque@radar.com.ar)

Receta anterior: **TARTA DE COCO**
Próxima Receta: **TARTA DE DURAZNOS FACIL Y RÁPIDA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE DURAZNOS FACIL Y RÁPIDA

```
TARTA DE DURAZNOS FACIL Y RÁPIDA

Ingredientes:
 Masa: ver masa de pasta frola

1 Lata de duraznos en amnibar.
1 caja de flan
1/2 litro de leche
crema chantilly cantidad necesaria para cubrir la tarta

Preparado:
  Una vez cocinada la masa dejar enfirar. mojar un poco dicha masa
con el amnibar de los duraznos. luego colocar los duraznos
previamente cortados en trozos pequeños y cubrir la superficie de la
tarta. hacer un flan de vainilla con 1/2 litro de leche y
colocarselo
por encima de la tarta cubriendo los duraznos. dejar enfirar en la
heladera y decorar con crema chatilly.

Enviado por MAROCCO GABRIELA (gmarocco@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TARTA DE DULCE DE LECHE Y CHOCOLATE"JULITO"(FACIL)**
Próxima Receta: **TARTA DE FRUTOS DEL BOSQUE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

TARTA DE FRUTOS DEL BOSQUE

```
TARTA DE FRUTOS DEL BOSQUE

Ingredientes:
 300g MORAS
275g ARANDANOS
275g GROSSELLAS
50g  AZUCAR
8g  MAIZENA
100g MANTECA
130 g HARINA
40 g AZUCAR
1 HUEVO

Preparado:
  trabajar la manteca con el azucar luego incorporar el huevo
mesclar
  y por ultimo la harina forrar un molde de tarta de 20cm de
diametro
  por otra parte mesclar las moras,arandanos,grossellas,azucar y
  maizena incorporar el relleno y tapar con la misma masa cocinar a
  horno moderado durante 30 minutos dejar enfriar y servir

Enviado por WILLY OSCAR ZILCH (josanchez@alvear.com.ar)
```

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE JAMON Y QUESO

```
TARTA DE JAMON Y QUESO

Ingredientes:
1 cucharada de mostaza
100 gr. de jamon cocido
200 gr. de queso gruyere
1 taza de leche
1 cucharita de queso rallado
3 huevos
sal, pimienta y nuez moscada
1 disco para tarta

Preparado:
  Colocar el disco de la tarta en la fuente con un antiadherente.
Untar la tapa con la mostaza, agregarle las fetas de jamon. Aparte,
rallar el queso gruyere. Agregarle el preparado de la taza de leche,
mezclada con el queso rallado, la sal, la nuez moscada y pimienta.
Mezclar. Agregar todo eso arriba del jamon. Batir tres huevos y
tirarlos encima de todo esto sin mezclar. Tapar. Pintar con huevo.
Al horno y a comer!!!

Enviado por Gabriela Scarella (gscarella@losgallegos.com.ar)
```

Receta anterior: **TARTA DE FRUTOS DEL BOSQUE**
Próxima Receta: **TARTA DE JAMON Y QUESO ESPECIAL**
[Volver al índice de Recetas]

TARTA DE JAMON Y QUESO ESPECIAL

```
TARTA DE JAMON Y QUESO ESPECIAL

Ingredientes:
 1 Pascualina
300gs. de Jamón Cocido o Paleta
200gs. de Queso de Máquina
4 Huevos
1 Tomate
Sal
Orégano

Preparado:
1) Colocar una tapa de pascualina en tartera previamente aceitada.

2) Distribuir 150gs.del Jamón o la Paleta.

3) Cortar y distribuir en rodajas finas la mitad del tomate.

4) Cortar y distribuir dos huevos duros.

5) Espolvorear con un poquitito de sal y orégano (apenas).

6) Cortar y distribuir 100gs.de queso a máquina.

Repetir desde el segundo punto para la segunda capa con los
productos
restantes y tapar con la tapa restante de pascualina, (se la puede
pintar con un huevo batido) pinchar y cocinar en horno moderado
aprox.45 minutos.
```

Es riquísima, con ese toque de orégano apenas le da un gusto muy especial.

Enviado por MONICA PATRICIA MARINO (mpm@capex.com.ar)

Receta anterior: **TARTA DE JAMON Y QUESO**
Próxima Receta: **TARTA DE MANZANA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE MANZANA

```
TARTA DE MANZANA

Ingredientes:
 1 lamina de hojaldre
crema pastelera:
50 gr. mantequilla
1/2 litro de leche
corteza de un limsn
una pizca de canela
una cucharadita de azzcar avainillado
3 yemas de huevo
125 gr. azzcar
50 gr. maicena
2 manzanas golden, azzcar y canela al gusto
1 sobrecito de gelatina natural


Preparado:
1. Forrar un molde con mantequilla.

2. Estirar la masa de hojaldre y forrar el molde con la masa. Azucar
la masa un poco.

3. Hacer la crema pastelera:
a) Fundir la leche con la mantequilla, el limsn, canela y azzcar
avainillado. Cuando hierva quitar del fuego y reservar.

b) Mezclar las yemas, azzcar y maicena
.Mezclar con lo anterior con cuidado de que no salgan grumos. Añadir
unos trocitos de manzana (para darle mas gusto).
```

```
4. Poner la crema pastelera encima del hojaldre.

5. Cortar las manzanas a gajos y adornar la tarta. Espolvorear con
azzcar y canela al gusto.

6. Poner la tarta al horno 30-45 minutos aproximadamente a 200:.

7. Una vez cocida esperar a que se enfrie y añadirle gelatina por
encima de la tarta.

Enviado por maria jose abad (abad@cesser.com)
```

Receta anterior: **TARTA DE JAMON Y QUESO ESPECIAL**
Próxima Receta: **TARTA DE MANZANA "DUKY"**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE MANZANA "DUKY"

```
TARTA DE MANZANA ''DUKY''

Ingredientes:
 ES EXQUISITA!!!!
4 MANZANAS VERDES GRANDES.
8 CUCHARADAS SOPERAS COLMADAS DE AZUCAR.
4 HUEVOS.
1 DISCO DE PASCUALINA.


Preparado:
  PELAR LAS MANZANAS, PICARLAS EN GAJOS FINOS.
PONER LOS GAJOS DENTRO DE UN RECIPIENTE CON EL AZUCAR Y COCINAR A
FUEGO LENTO, HASTA LOGRAR UN PURE HOMOGENEO. RETIRAR DEL FUEGO Y
DEJAR ENFRIAR. BATIR LOS HUEVOS, MUY ESPUMOSOS Y MEZCLAR SUAVEMENTE
CON EL PURE DE MANZANA. ENMANTECAR UNA TARTERA DESARMABLE, COLOCAR
EL
DISCO DE PASCUALINA; VOLCAR EL PREPARADO SOBRE EL MISMO, ESPOLVOREAR
CON DOS CUCHARADAS DE AZUCAR SOBRE LA SUPERFICIE DEL PREPARADO,
LLEVAR
A HORNO: 15 MINUTOS FUERTE Y 15 MINUTOS MODERADOS. RETIRAR, DEJAR
ENFRIAR Y DESMOLDAR. AHORA SI: A DISFRUTAR!!!!!!!!!!!!!!!!!

Enviado por ELSA TROSSERO DE GATTI (gfg@copetel.com.ar)
```

Receta anterior: **TARTA DE MANZANA**
Próxima Receta: **TARTA DE MANZANA DE ABUELA BLANCA**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

TARTA DE MANZANA DE ABUELA BLANCA

TARTA DE MANZANA DE ABUELA BLANCA

Ingredientes:

200gs de manteca
250gs de azúcar
3 huevos
400gs de harina
300gs de fécula de maíz
1 Cta. de polvo de hornear
1 Cta. de bicarbonato de sodio
1 Cta. de esencia de vainilla

Relleno:
1 Kg. de manzanas verdes
2 Cdas. de azúcar

Preparado:

Batir la manteca con el azúcar, agregar los huevos de a uno por vez y seguir mezclando. Luego tamizar los ingredientes secos y incorporarlos de a poco, agregar la esencia. Estirar la masa de medio centímetro de espesor. Dividir la masa en dos partes y forrar un molde enmantecado y enharinado. Colocar las manzanas cortadas en fetas finas (sin el jugo) y tapar con la otra mitad. Espolvorear con azúcar. Hornear en temperatura media hasta que este dorada.

Nota: las manzanas cortadas con el azúcar dejarlas dos horas en

reposo antes de usarlas. Y la masa debe pincharse arriba para que salga el vapor o hacer una chimenea con un cucurucho de papel aluminio.

Enviado por mabel fariña (mabecla@hotmail.com)

Receta anterior: **TARTA DE MANZANA "DUKY"**
Próxima Receta: **TARTA DE MANZANA GABY**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE MANZANA GABY

```
TARTA DE MANZANA GABY

Ingredientes:
 1 HUEVO
2 YEMAS
200 GS. DE MANTECA (BIEN BLANDA)
150 GS. DE AZUCAR IMPALPABLE
1 CUCH. DE ESCENCIA DE VAINILLA
450 GS. DE HARINA LEUDANTE

RELLENO:
6 MANZANAS VERDES
AZUCAR A GUSTO

Preparado:
  COLOCAR EN UN RECIPIENTE LAS YEMAS, EL HUEVO, LA MANTECA, EL
AZUCAR
Y EL VAINILLIN MEZCLAR TODO Y AGREGAR LA HARINA DEJAR LA MASA UN PAR
DE HORAS EN LA HELADERA

HERVIR LAS MANZANAS PELADAS Y CORTADAS EN DADOS CON MUY POCA AGUA Y
AZUCAR, PREPARAR UN PURE Y COLOCARLO SOBRE LA BASE DE TARTA ADORNAR
CON LA MASA RESTANTE COCINAR APROXIMADAMENTE 20 MINUTOS.

Enviado por Laura Araceli Rodriguez (mmaini@medioambiente.gov.ar)
```

Receta anterior: **TARTA DE MANZANA DE ABUELA BLANCA**

Próxima Receta: **TARTA DE MANZANA PAZ**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

TARTA DE MANZANA PAZ

TARTA DE MANZANA PAZ

Ingredientes:
½ taza de azúcar
½ taza de harina
6 cucharadas soperas de manteca fría
2 manzanas medianas
canela en polvo
Utensilios
Un bol
Un tenedor
Una tartera de 9”

Preparado:
En un bol colocar el azúcar, la harina, una cucharadita de canela y
la manteca. Desmenuzarlo con un tenedor hasta obtener todos los
ingredientes ligeramente mezclados, quedando una pasta grumosa y
suelta (es importante que queden grumos de manteca). Se pelan las
manzanas y se cortan en finos gajos. Se colocan directamente sobre la
tartera formando un piso y se espolvorea ligeramente con un poco de
canela. Luego se agrega la preparación anterior en toda la superficie
y se lleva al horno medio durante 25, 30 minutos. Vigilarla por que
no estoy segura del tiempo Esta lista cuando este dorada la
superficie. Se sirve preferentemente tibia con crema chantilly o con
helado. Buen apetito!

Enviado por Pilar Acero (renderman@uol.com.ar)

Receta anterior: **TARTA DE MANZANA GABY**
Próxima Receta: **TARTA DE MANZANAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TARTA DE MANZANAS

```
TARTA DE MANZANAS

Ingredientes:
Harina Leudante 250 gramos
Manteca 100 gramos
Azucar 4 cucharadas
Yemas 2
Esencia de Vainilla al gusto
Agua si fuera necesario
Manzanas 6 grandes u 8 si son chicas
Canela en rama 1
Canela en polvo cantidad necesaria
Nueces optativo



Preparado:
  Unir todo y formar una masa suave, sin trabajarla mucho, dejarla
descansar antes de usarla. Enmantecar y enharinar un molde redondo,
estirar la masa y repujarle alrededor, pinchar el fondo de la masa y
luego agregarle pedacitos de manteca y azucar, poner a horno suave
350
grados F. En una olla poner las manzanas peladas y cortadas en
pedacitos, cubrir con agua, agregarle azucar y canela en rama. Una
vez que se hace tipo compota se le retira la canela en rama y se le
pone Esencia de vainilla y un pedacito de manteca para que quede
humedo y canela en polvo al gusto. Colocar en la masa el relleno
(compota) y cortar en rodajas bien delgadas manzanas crudas
colocarlas
alrededor y luego ponerle encima azucar, canela en polvo, y manteca
y
```

llevar al horno para que termine de cocinar y derretirse y se haga una
especie de caramelo. Se retira del horno alrededor de los 45 minutos

Enviado por Christine Stagnetto Pena (christstagnetto@hotmail.com)

Receta anterior: **TARTA DE MANZANA PAZ**
Próxima Receta: **TARTA DE MANZANAS ROCKER**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE MANZANAS ROCKER

TARTA DE MANZANAS ROCKER

Ingredientes:
 3 huevos
3 tazas de harina
150 gs de manteca
1 taza de azucar
1 de leche
escencia de vainilla
una chica linda
ah, 2 manzanas inglesas

Preparado:
  cortar un salame en una tabla, preferentemente de madera clara. vertir vermoutj en un vaso y darle cohorros de soda a gusto, tomarlo con yu chica y luego hacer l torta. hacer arenilla, con harina, manteca y azucar. vertir la mitad del contenido en un recip. cortar las manzanas en rodajas y ponerlas sobre la arenilla, luego terminar de verter la otra mitad. batir el huevo con la leche y derramarlo sobre el total del contenido. 1 hora de horno medio. comerla de postre del vermouth.

Enviado por bernardo angel (bernardoaperez@yahoo.com)

Receta anterior: **TARTA DE MANZANAS**
Próxima Receta: **TARTA DE MANZANAS SUPER ECONÓMICA**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE MANZANAS SUPER ECONÓMICA

TARTA DE MANZANAS SUPER ECONÓMICA

Ingredientes:
2 o 3 huevos
azúcar
harina leudante (2 cucharadas por cada huevo)
1 manzana grande
manteca o margarina
sarten essen

Preparado:
Cubrir el piso del sarten con azucar y esperar a que se derrita. luego apagar el fuego y mezclarle un pedazo de manteca. Colocar la manzana cortada en la sarten una al lado de otra.

A parte batir los huevos con 4 o 5 cucharadas de azucar, hasta lograr
el punto nieve. Mezclarle 2 cdas. de harina por cada huevo, y
agregarle la mezcla en la sarten. Cocinar al máximo 2 o 3 minutos.

Enviado por SOLANGE GRISEL CEBALLOS (solgris31@hotmail.com)

Receta anterior: **TARTA DE MANZANAS ROCKER**
Próxima Receta: **TARTA DE NUECES**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE NUECES

```
TARTA DE NUECES

Ingredientes:
para 8 personas

100g. de mantequilla;
250g de azucar;
3 huevos;
250 g de harina;
3 cucharaditas de levadura en polvo;
1/2 cucharadita de esencia de vainilla;1/4 de cucharadita de sal;
1 taza de nueces picadas.
para el relleno:
200g de mantequilla;
2 claras de huevo;
1/2 cucharadita de esencia de vainilla;
250g de azucar glase.

Preparado:
se bate la mantequilla hasta que este cremosa, y sin dejar de batir,
se
le agrega el azucar.A continuacion se le añaden las yemas de los
huevos una a una,batiendo bien despues de cada adicion;despues se le
arega la vainilla.Se tamizan la harina,la levadura y la sal y se
mezclan con las nueces.Se baten las claras a punto de nieve y se
añade
a la preparacion anterior con movimientos suaves.Se vierte la mezcla
en un molde untado con mantequilla hasta que este cremosa.Se le
añade
la vainilla y las claras de huevo,se mezcla bien y se le va
```

incorporando poco a pco el azucar batiendo energeticamente hasta que adquiea una buena consistencia. La tarta,una vez fria,se desmolda y se corta en forma transversal en tres capas del mismo espesor.Se rellena y se unen las capas con la crema de mantequilla,se cubre la tarta con el mismo relleno y se decora con nueces picadas.

Enviado por Rita Maria Moreno Guillen (rita007@inicia.es)

Receta anterior: **TARTA DE MANZANAS SUPER ECONÓMICA**
Próxima Receta: **TARTA DE PERAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE PERAS

```
TARTA DE PERAS

Ingredientes:
 Pasta azúcarada
Huevos          2
Azúcar          200 g.
Manteca         300 g.
Harina          500 g.
Ralladura de piel               De 1 limón
Esencia         De vainilla 1 cdas.
Relleno
Azúcar          125 g.
Manteca         125 g.
Huevos          2
Harina          2 cdas.
Peras           8 en almíbar bien fileteadas para la cubierta
Polvo           De almendras 125 g.
Esencia         De vainilla 1 cda.


Preparado:
Pasta azucarada: mezclar manteca y azúcar a blanco, incorporar los
huevos, la esencia y la ralladura de limón y por último la harina.
Forrar un molde con esta pasta. Reservar. Relleno: mezclar azúcar
con manteca, añadir los huevos, el polvo de almendra, la harina y la
esencia. Luego disponer en el molde, ya forrado con la pasta dulce,
llenar hasta un tercio de la altura con crema del relleno, disponer
mitades de peras fileteadas, cocinar en horno a 220ºC por 15’
aprox.
```

Enviado por Virginia (reina_boadicea@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **TARTA DE NUECES**
Próxima Receta: **TARTA DE PERAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE PERAS

```
TARTA DE PERAS

Ingredientes:
 Pasta azúcarada
Huevos          2
Azúcar          200 g.
Manteca         300 g.
Harina          500 g.
Ralladura de piel              De 1 limón
Esencia         De vainilla 1 cdas.
Relleno
Azúcar          125 g.
Manteca         125 g.
Huevos          2
Harina          2 cdas.
Peras           8 en almíbar bien fileteadas para la cubierta
Polvo           De almendras 125 g.
Esencia         De vainilla 1 cda.


Preparado:

Pasta azucarada: mezclar manteca y azúcar a blanco, incorporar los
huevos, la esencia y la ralladura de limón y por último la harina.
Forrar un molde con esta pasta. Reservar. Relleno: mezclar azúcar
con manteca, añadir los huevos, el polvo de almendra, la harina y la
esencia. Luego disponer en el molde, ya forrado con la pasta dulce,
llenar hasta un tercio de la altura con crema del relleno, disponer
mitades de peras fileteadas, cocinar en horno a 220ºC por 15'
aprox.
```

Enviado por Virginia (libeluladefuego@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **TARTA DE PERAS**
Próxima Receta: **TARTA DE PUERROS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE PUERROS

```
TARTA DE PUERROS

Ingredientes:
2 tapas para tarta (tipo pascualina)
2 puerros grandes
1 tomate
3 huevos
100 grs de jamon cocido
100 grs de queso cremoso ó muzzarella
sal y pimienta a gusto

Preparado:
  Reogar los puerros en una zarten con un poquito de
aceite o manteca dejar que se enfrien un y colocarles
2 huevos y mezclar. Forrar una tartera con 1 de las
tapas y colocarle la preparacion de los puerros luego,
agregar la muzzarella y las fetas de jamon, (todo por
capas) y el tomate cortado en rodajas como ultima capa
con el ultimo huevo batido como para unir. Colocar la
otra tapa y al horno

Enviado por Veriyo (veronicaingrid@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TARTA DE PERAS**
Próxima Receta: **TARTA DE PUERROS, PANCETA Y QUESO**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE PUERROS, PANCETA Y QUESO

TARTA DE PUERROS, PANCETA Y QUESO

350g puerros
150g panceta
200g gruyere
200g crema de leche
 3 huevos
 1 tapa de tarta
   sal/pimienta

o   picar puerros y panceta
o   rallar queso (en rallador de ojo grande)
o   rehogar puerros con panceta (*sin* agregar otro medio graso)
o   una vez cocidos distribuir sobre la tapa dentro de una tartera
o   encima agregar queso
o   batir huevos con crema y condimentos
o   echar batido en la tarta y distribuir
o   hornear

Receta anterior: **TARTA DE PUERROS**
Próxima Receta: **TARTA DE QUAKER**
[Volver al índice de Recetas]

TARTA DE QUAKER

TARTA DE QUAKER

Ingredientes:
 Masa:
300 grs. de harina leudante o común
100 grs. de margarina
100 grs. de azúcar
1 chorrito de esencia de vainilla
2 huevos
Relleno:
400 grs. de dulce de leche
100 grs. de manteca
1 taza grande de avena quaker tradicional
un poco mas de 1/2 taza de azucar

Preparado:
 Masa:
mezclar la harina con el azucar, incorporar la margarina blanda, mezclar muy bien eso y luego añadir la esencia de vainilla y los huevos, amasar un poco hasta que la masa quede mas o menos lisa. Forrar un molde de tarta y untar con el dulce de leche. Aparte derretir en una ollita los 100 grs. de manteca, incorporarle el quaker y el azucar, mezclar un poco y esparcirlo por encima del dulce
de leche. Hornear durante 20 a 25 minutos en horno a 180º C., hasta que este apenas dorado la masa. Dejar enfriar y disfrutarla con unos ricos mates amargos.

Enviado por Andrea Asensio (aasensio@hotmail.com)

Receta anterior: **TARTA DE PUERROS, PANCETA Y QUESO**
Próxima Receta: **TARTA DE REPOLLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE REPOLLO

```
TARTA DE REPOLLO

Ingredientes:
 1 repollo
1 pollo entero
1 cebolla
1 morron o chile dulce
ajo al gusto
sal
1 frasco de crema dulce (crema de leche)

Preparado:
  Se frie la cebolla con el morron y el ajo bien picados, el repollo
ya rallado se mezcla con la cebolla, morron y ajo hasta que
cristalice
a fuego lento, el pollo antes cocinado se desmenuza y luego se
mezcla
con todo lo demàs, se agrega sal al gusto y al final se agrega la
crema dulce (crema de leche)hasta que seque un poquito y
listo!!!!!!!!! Rinde para 6 personas.

Enviado por Zaida Matus (crisyzai@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TARTA DE QUAKER**
Próxima Receta: **TARTA DE RICOTA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA DE RICOTA

```
TARTA DE RICOTA

Ingredientes:
MASA:
350 grs. de harina comùn
2 yemas
1 cdita. polvo de hornear
150 grs. azùcar impalpable
150 grs. manteca
agua o leche para ligar la masa.
RELLENO
500 grs. ricota
4 yemas y 1 huevo entero
100 grs. azùcar
ralladura de 1 naranja o limòn
1 huevo para pintar y azùcar impalpable para espolvorear.


Preparado:
Tamizar la harina con el polvo de hornear en forma de corona, en
elcentro poner la manteca, el azùcar, las yemas y el agua o leche,
para tomar una masa tierna, sin trabajarla demasiado.Refrigear 30m.

Mezclar todos los ingredientes del relleno. Estirar las 2/3 partes
de
la masa y forrar una tartera de 22 cm. de diàmetro enmantecada y
enharinada. Rellenar. Estirar el rsto de la masa y tapar el pastel.
Pintar con hyevo y hornear a temperatura moderada (180º). Enfriar
antes de desmoldar. Es`polvorear con azùcar impalpable.
```

Enviado por Graciela Avigliano (cgavigliano@hotmail.com)

Receta anterior: **TARTA DE REPOLLO**
Próxima Receta: **TARTA DE TOMATE A LA CREMA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TARTA DE TOMATE A LA CREMA

TARTA DE TOMATE A LA CREMA

Ingredientes:
-Una tapa de tarta
-Un pote de crema de leche de 200 cc.
-Dos tomates redondos o tres peritas
-Tres huevos
-Una cajita de queso tipo ADLER, de cualquier sabor

Preparado:
Forrar una tartera previamente enmantecada con la tapa de tarta. En un bol batir los huevos, agregarle el quesito ADLER desmenuzado y el pote de crema. Mezclar todo muy bien. Aparta cortar en finas rodajas los tomates. Poner sobre la masa una capa de tomates, luego parte del batido, el resto de los tomates, y cubrir con la preparación
restante. Cocinar en horno a temperatura media, hasta que cuaje la superficie y la masa esté dorada. Retirar y dejar reposar, para que al servirla no se desarme. Se puede comer tibia o fría.

Enviado por Rosa de García (rosagarcia@millic.com.ar)

TARTA DE ZAPALLITOS

TARTA DE ZAPALLITOS

Ingredientes:
Una masa para tarta.
4-6 zapallitos (zucchini, para los que estamos fuera de la Argentina)
1 cebolla
4 huevos
media taza de leche
1 taza de queso parmesano rallado
1 queso crema, tipo Philadelphia
sal y nuez moscada (a gusto)

Preparado:
Pelar y cortar los zapallitos en trozos pequeños. Ponerlos a hervir en poca agua con sal, por cinco minutos.

Saltar la cebolla en poca manteca (butter) cortada en plumas.

Batir los huevos. Agregarles la leche. Ablandar el queso. Agregar a los huevos. Mezclar los zapallitos, la cebolla, el queso rallado, la sal y la nuez moscada.

Forrar una tartera con la masa y agregar la preparación.Tener el horno
caliente en 350. Cocinar la tarta de 35 a 45 minutos.Exquisita estando caliente. Si queda, te encantará también fría.

Enviado por Susan Shore Day (shoresus2001@yahoo.com)

Receta anterior: **TARTA DE TOMATE A LA CREMA**
Próxima Receta: **TARTA FACIL DE ATUN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA FACIL DE ATUN

```
TARTA FACIL DE ATUN

200 gr. de harina
2 huevos
100 gr. de aceite

Se unen todos estos ingredientes en la licuadora, se los mezcla
bien,
luego tamizo 10 cucharadas de harina con copete con 1 cucharada
abundante de Royal y 2 cucharaditas de sal, y los voy agregando de a
poco a la mezcla que esta en la licuadora, y la sigo licuando un
poco
mas, luego coloco la 1/2 de la mezcla en un molde SECO(se rellena
con
una latita de atun, a la que se le ha mezclado 1/2 lata de arvejas y
media lata de salsa de tomate, si no tenes salsa de tomates, le
pones
1/2 lata de tomates bien picaditos) despues se pone el resto de la
masa, se cocina en el horno hasta que este doradita. Se le puede
hacer otro relleno: 250gr. de queso cortado a maquina,250 gr. de
jamon cocido, 3 tomates en rodajas, condimentar con oregano, perejil
y cebolla de verdeo cortada en rodajitas, se cocina como la otra.
```

Receta anterior: **TARTA DE ZAPALLITOS**
Próxima Receta: **TARTA MISIONERA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

TARTA MISIONERA

```
TARTA MISIONERA

Ingredientes:
 1 cebolla grande
3 huevos
3/4 taza aceite
1 taza queso rallado
2 tazas de harina leudante
1 taza de leche
200 grs. queso cremoso
sal y pimienta a gusto

Preparado:
  Batir los tres huevos agregar a esto la cebolla picada finita o
  rallada,el aceite,la taza de queso rallado,la harina intercalada
  con la leche,sal y pimienta a gusto y por zltimo el queso cremoso
  cortado en daditos.Precalentar el horno y cocinar luego en horno
  moderado 30 minutos aproximadamente

Enviado por Puppo Maria de los Angeles (pablomar@cabledosse.com.ar)
```

TARTA MOUSSE DE FRUTILLAS

TARTA MOUSSE DE FRUTILLAS

Ingredientes:
 Ingredientes para la masa:
manteca blanda 100 grs.
yema 1
azúcar 2 cucharadas
vinagre 2 cucharadas
ralladura de 1 limón
harina aprox. 1 taza

Ingredientes para el Relleno:
azúcar 2/3 de taza y cantidad extra
frutillas bien lavadas ½ kilo
gelatina en polvo sin sabor 2 cucharadas
claras 3
cremor tártaro ¼ de cucharita
crema de leche 1 pote chico

Preparado:
Colocar sobre la mesa la manteca, la yema, las 2 cucharadas de azúcar,
el vinagre y la ralladura del limón Aplastar todos los ingredientes con un tenedor hasta convertirlos en pomada. Haga una crema Unir rápidamente la taza de harina hasta unir todo en un bollo liso y tierno Si se pegotea agregar un poquitito, solo un poquitito de harina, pero muy poquito Se enmanteca y enharina una tartera de bordes
altos y desarmable Estirar un poco la masa con el palote Colocar en

el
fondo de la tartera y seguir estirándola con los dedos enharinados
hasta forrar el molde Pinchar toda la masa y cocinarla en horno
caliente hasta que la masa se note sequita y dorada Sacarla y
dejarla
enfriar Separar 1/4 de frutillas, las mas lindas para decorar la
tarta

El resto cortarlas por la mitad y colocarlas en una cacerolita con
1/3
de taza de azúcar y la gelatina Mezclar bien y revolver despacio
sobre
el fuego hasta que rompa plenamente el hervor Retirar en seguida la
cacerola del fuego y apoyar la cacerolita en un bol lleno de agua
fría
con hielo Revolver de vez en cuando hasta que la preparación tome la
consistencia de miel Mientras, poner a batir las claras con el
cremor
tártaro hasta que estén bien firmes y formen picos duros Incorporar
de
a poco el azúcar restante mientras sigue batiendo (con el azúcar el
merengue se pondrá más firme) Aparte batir la mitad de la crema de
leche hasta que espese como la gelatina de frutillas Mezclar las 3
preparaciones, la gelatina, el merengue y la crema Si la mezcla
resulta pálida acentúe el color con colorante rojo Rellenar con esta
mezcla la tarta y ponerla en la heladera hasta que esté bien firme
Recién entonces se le puede quitar a la tarta el aro para
desmoldarla

Final feliz:
Batir la crema restante con un poco de azúcar y hágale a la
superficie
de la tarta un borde de copitos Adornar el centro con frutillas que
ya
se habían reservado al principio y poner en la heladera hasta el
momento de servir.

Esta receta pertenece a Blanca Cotta, una genia.

Enviado por berny gimelli (bernygimelli@hotmail.com)

Receta anterior: **TARTA MISIONERA**

Próxima Receta: **TARTA PASCUALINA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA PASCUALINA

TARTA PASCUALINA

Ingredientes:
 masa de hojaldre
1Kg. de acelgas frescas
2 cebollas medianas
1 cebolleta 1 aji morron 2 huevos crudos
1 huevo duro 5 cucharadas de queso parmesano - nuez moscada - aji molido - pimenton dulce - sal - pimienta negra -

Preparado:
  Hervir las acelgas troceadas a fuego alto 10 a 15 min. - Escurrir y dejar aparte. -Rehogar muy lentamente la cebolla picada en aceite y manteca a partes iguales (2 + 2 cucharadas de cada uno) A los 15 min. agregar el aji y la cebolleta picadas y continuar hasta que se doren y ablanden. Condimentar y seguir rehogando dos minutos mas. Retirar del fuego y mezclar con las acelgas,los huevos crudos, el huevo duro partido, el queso rallado. En una fuente de horno desplegar el hojadre y colocar el relleno. OPCIONAL: cubrir con tapa de hojaldre y repulgar el borde. Meter al horno a 250 :C durante 15 min. Bajar a 150 :C durante 10 min. mas. Retirar y esperar que se enfrie... QUE APROVECHE!

Enviado por fatima galamba (moebius@marbella.net)

Receta anterior: **TARTA MOUSSE DE FRUTILLAS**
Próxima Receta: **TARTA SUREñA DE MANZANA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTA SUREñA DE MANZANA

```
TARTA SUREñA DE MANZANA

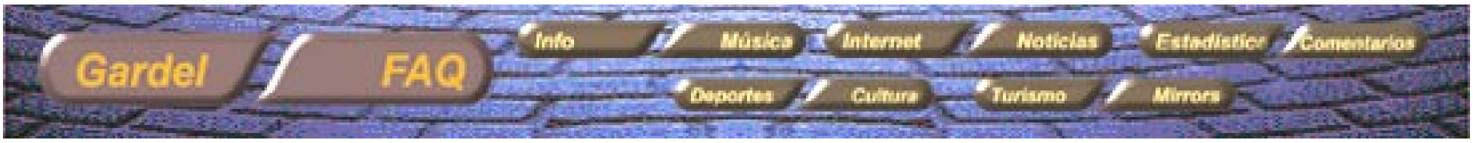
Ingredientes:
1/2 taza de harina cernida
1 cucharadita de cafe de polvos de horneo
1 cucharada de margarina o 3/4 taza de aceite
3/4 taza de azucar
1 huevo
4 manzanas y 1/2 taza de jugo de limon
1 tarro de leche condensada
2 huevos

Preparado:
  se mezclan en un bol: la harina, polvos de horneo, azucar,
  margarina y huevo y se forma una masa que no se pegue en las manos
  (se trabaja solo con las manos). se enmantequilla un molde y cubre
  con la masa dando la forma y pinchando para que no suba, se hornea
  durante 15 a 20 minutos. Mezclar el jugo de limón con el limón y
  luego con las yemas.se pela y rallan las manzanas. se saca la
  masa, se cubre con la crema de limón y luego con las manzanas. se
  hace un merengue y se cubre todo. Luego se mete al horno para
  dorar el merengue (5 a 7 min. aproc.)

Enviado por elvira corral zunino (lumamali@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TARTA PASCUALINA**
Próxima Receta: **TARTALETA DE CEBOLLA**

[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTALETA DE CEBOLLA

```
TARTALETA DE CEBOLLA

Ingredientes:
 MASA
1 1/2 taza Harina sin polvos de hornear
1/4 taza Aceite
l/4 taza Agua
sal - pimienta
RELLENO
2 Cebollas Grandes picadas pluma - fritas hasta que queden
transparentes
1/2 taza Leche
3 Huevos batidos
125 gramos Queso rallado


Preparado:
MASA
Se unen todos los ingredientes sin amasar, esta masa se extiende en
un
molde de Tartaleta, diametro molde 24 cms.

RELLENO
se juntan los huevos batidos con la leche y el Queso rallado, se
unen
bien y se le agregan las Cebollas ya frita. Se coloca el relleno
sobre la masa, se espolvorea queso rallado sobre el, y se lleva al
horno por 20 minutos más o menos.

Se puede servir fria o caliente.
```

Ketty Puchalt - CHILE.

Enviado por ketty puchalt (kettypuca@hotmail.com)

Receta anterior: **TARTA SUREñA DE MANZANA**
Próxima Receta: **TARTALETA DE CEBOLLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

TARTALETA DE CEBOLLA

```
TARTALETA DE CEBOLLA

Ingredientes:
 MASA:1/4 taza de agua
   1/4 taza de agua
   1 1/2 taza de harina
   sal y pimienta a gusto
PREPARACION:

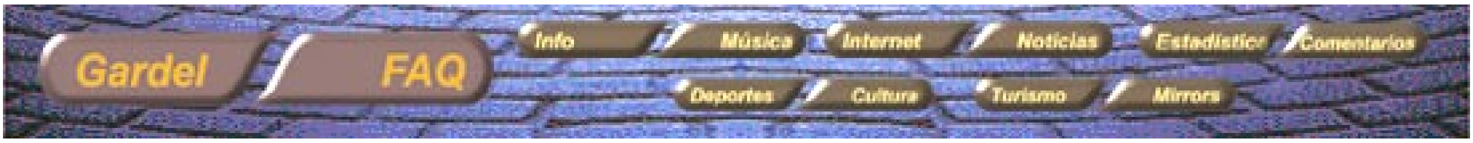
Se une todo sin amasar y luego se estira y se coloca en un molde de
tartaleta de 25 cms. de diametro no se necesita enmantequillarlo

RELLENO:
2 cebollas medianas cortadas plumas
bien finas y fritas hasta que esten cristalinas
1/2 taza de leche
3 huevos
150 grs de queso rallado
sal,pimienta a gusto

   Se baten los huevos,se le agrega la leche
y se bate un poco mas,luego se le agregan,las
cebollas ya fritas,1/2 paquete de queso rallado
sal pimienta.se revuelve todo muy bien.Esto se
coloca sobre la masa y se espolvorea con la otra
parte del queso rallado.
 Se lleva a horno previamente calentado por
20 minutos mas o menos a temperatura no muy elevada

Enviado por Enriqueta Puchalt (kettypuca@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TARTALETA DE CEBOLLA**
Próxima Receta: **TARTALETA DE PIÑA RELLENA (CON PASTA QUEBRADA)**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TARTALETA DE PIÑA RELLENA (CON PASTA QUEBRADA)

```
TARTALETA DE PIÑA RELLENA (CON PASTA QUEBRADA)

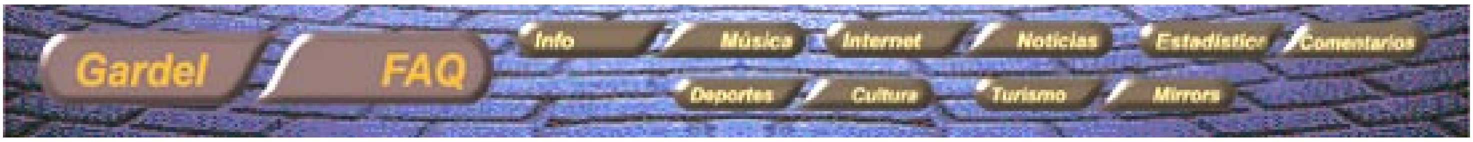
Ingredientes:
1/2 KILO DE HARINA DE TRIGO SUAVE,
1/2 KILO DE MARGARINA,
400 GRAMOS DE AZUCAR O 1 TAZA DE MIEL DE ABEJAS,
2-3 LONJAS DE JAMON AHUMADO,
UNA PIÑA O ANANAS GRANDE, DE POR LO MENOS 600 GRAMOS,
Y SI SE DESEA, UN POCO DE COCO RALLADO, DE PREFERENCIA SECO.

Preparado:
 Derretir la margarina al baño de maria o fuego muy bajito hasta que
quede liquida totalmente, y luego irla mezclando gradualmente con la
harina, a la que ya se le habra añadido la mitad del azucar o miel,
hasta formar una masa de puros grumos secos, pues la idea es que
absorba bien la margarina, pudiendo añadirse la harina que fuese
necesaria pero de a poquito,luego amasar la mezcla hasta
compactarla y
partirla en dos pedazos que se pondran sobre un paño ligeramente
humectado y se cubrira con el mismo para luego aplanarla hasta el
grueso de mas o menos medio centimetro o menos, descubrirla y
colocarle las lonjas de jamon ahumado y posteriormente cubrirla con
la
otra mitad de la masa, aplastarla un poquitin, muy ligerisimamente
con
la yema de los dedos para unir bien las partes y formar en las
orillas
un bordecito de 1 centimetro de alto, colocar en un molde bien
```

espolvoreado de harina y cubrir la pasta con la especie de mermelada
(no lo es exactamente) que se habra hecho ! con la piña o ananas y
la
otra mitad del azucar,licuando la piña con el agua suficiente y
luego
poniendola al fuego con el azucar removiendola muy suavemente con
una
cuchara de madera(puede añadirle mas azucar si quiere, pero es mejor
un poco acidita), al cubrir la pasta con la mezcla de piña, meter al
horno a 250 grados por media hora. antes de meterla, el horno debe
haberse calentado antes por unos 10 minutos. les puedo asegurar que
en verdad es riquisima.

Enviado por RAUL DAVID GALLO BARRIOS (PERSEOYJASON@HOTMAIL.COM)

Receta anterior: **TARTALETA DE CEBOLLA**
Próxima Receta: **TARTELETAS DE ANCHOAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTELETAS DE ANCHOAS

```
TARTELETAS DE ANCHOAS

Ingredientes:
 Tapas para empanadas (horno)
Queso fontina
Panceta en trozos
Anchoas
1 Yema

Preparado:
  Separar las tapas de empanadas y colocarlas en una pizzera o
  tartera, sobre ellas colocar cantidad deseada de trozitos de
  panceta, queso fontina y las anchoas. tapar con otra tapa de
  empanada y hacer el repulge como si fuera una tarta. Pincelar con
  la yema, y llevar al horno aprox. 15'.

Enviado por Rolandelli Romina (rominarolandelli@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TARTALETA DE PIÑA RELLENA (CON PASTA QUEBRADA)**
Próxima Receta: **TARTELETAS DE CHOCLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TARTELETAS DE CHOCLO

```
TARTELETAS DE CHOCLO

Ingredientes:
1 paqute de tarteletas saladas
1 lata de choclo cremoso amarillo (dulce)
1 cebolla grande
queso de rallar
2 cdas. de harina común
sal
pimienta
nuez moscada
aceitunas verdes

Preparado:
  Se pica la cebolla y se saltea, luego se le agrega la lata de
choclo y se revuelve con cuchara de madera, a fuego lento durante
5`,
agregar el queso de rallar, sal, pimienta y nuez moscada a gusto,
una
vez disueltos estos últimos ingredientes, agregar la harina y
revorver
hasta que se espese la mezcla y de cueza la harina. Dejar enfriar y
con una cuchara servir en las tarteletas y acomodar en una bandeja
apta para el horno, ya que antes de servirlos se los gratinará 5/10
minutitos. Antes de ponerlos en el hormno, espolvorear con un
poquito
de queso de rallar y decorar con cuartitos de aceitunas.

Enviado por CYNTHIA LOSASSO (cynlosasso@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TARTELETAS DE ANCHOAS**
Próxima Receta: **TIRAMISU**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TIRAMISU

```
TIRAMISZ

Ingredientes:
 3 yemas.
3 claras.
100 grs. de azzcar.
600 grs. de queso blanco (preferentemente mascarpone,
se consigue en supermercados Norte y Jumbo. En su defecto,
Mendicrim).
1 cta. de extracto de vainilla.
100 cm3 de vino marsala (o mistela).
70 cm3 de licor de cafi o cogñac.
150 cm3 de cafi bien fuerte.
24 vainillas.
3 cdas. de cacao.

Preparado:
  Batir las yemas hasta que espesen. Agregar de a poco el azzcar.
Seguir batiendo hasta llegar a punto hilo. Incorporar el vino
marsala
(o mistela) y el queso blanco. Perfumar con extracto de vainilla.
Agregar, de a poco, las claras batidas a nieve. Remojar las
vainillas
en la mezcla de cafi y licor de cafi o cogñac (azucarado a gusto).
En
una fuente rectangular, intercalar una capa de vainillas remojadas y
una capa de mezcla de queso blanco. Empezar con las vainillas y
terminar con la mezcla de queso blanco. Generalmente son dos capas
de
vainilla y dos de mezcla. Antes de servir, espolvorear con cacao.
```

Enviado por Silvia Gabriel (sgabriel@datamarkets.com.ar)

Receta anterior: **TARTELETAS DE CHOCLO**
Próxima Receta: **TIRAMISU MUY RICO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TIRAMISU MUY RICO

```
TIRAMISU MUY RICO

Ingredientes:

½ Taza de café fuerte enfriado
125 ml. De ron
375 grs. De vainillas
6 huevos
125 gr. De azúcar molida
1kg. De queso crema
250 ml de licor de naranja o amretto
125 gr. De chocolate picado
3 cucharadas de chocolate amargo

Preparado:
Disponer en una fuente profunda, donde quepa la mitad de las
vainillas
en una sola capa. Remojar las vainillas en café y ron cuidando que
no
se rompan. Cubrir la base del recipiente con las vainillas remojadas
y reservar el sobrante de café y ron. Batir por separado las yemas
con el azúcar (menos una cucharada que se reservará ) hasta obtener
un
color pálido. Incorporar el licor y el queso crema hasta integrar
bien. Batir las claras con el azúcar hasta que estén firmes. Mezclar
el queso, las yemas y las claras. Distribuir la mitad de la
preparación sobre las vainillas y cubrir con el chocolate. Cubrir
con
las vainillas remojadas restantes y agregar la otra mitad de la
preparación. Espolvorear con el cacao y refrigerar durante ocho
```

```
horas
antes de servir.

Enviado por Eliana Marquez (elymarquezar@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **TIRAMISU**
Próxima Receta: **TIRAMISú**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TIRAMISú

```
TIRAMISú

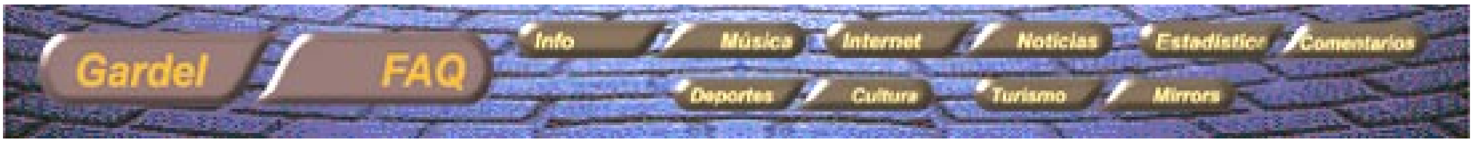
Ingredientes:
 4 yemas
100 gr azúcar
400 gr queso mascarpone(en su defecto usar casancrem)
200 gr crema de leche
esencia de vainilla
Licor de café
vainillas
1/2 taza decafe fuerte
cacao amargo o rulos de chocolate


Preparado:
Batir las yemas con el azúcar y la esencia en baño maría hasta que
estén pálidas y espumosas.

Agregar el queso crema.
Agregar la crema batida
Mezclar el licor con el café.
Usar una fuente rectangular.Remojar las vainillas en la mezcla de
licor y cafe (no demasiado),colocar una capa en la bandeja. Luego
una
capa de crema.Otra capa de vainillas y una última de crema.
Espolvorear con chocolate amargo o rulos de chocolate. Enfriar por
lo
menos dos horas y retirar un rato antes de servir para que el frío
no
altere el sabor.
```

```
Enviado por leticia (leticiamdq@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **TIRAMISU MUY RICO**
Próxima Receta: **TOCINO DEL CIELO**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TOCINO DEL CIELO

```
TOCINO DEL CIELO

Ingredientes:
 500gr.de azucar
12 yemas
8 claras
ralladura de 1 limón ó extracto de vainilla 1c


Preparado:
  hacer con el azucar un almibar punto goma (antes que hilo),al
tirar
un poquito sobre un marmol debe quedar gomosa y al tocar con un dedo
su consistencia pegajosa y al levantar el dedo casi debe hacer un
hilo. aparte mezclar yemas y claras, sin batir mucho lo suficiente
para unirlas. luego agregarles el almibar como si fuera una mayonesa
(de a poco u continuo). Volcar en un flanera acaramelada pasandolo
por un colador para evitar los grumos. Va al horno al baño maría.
Esta listo cuando se pincha y sale seco aproximadamente 50´- se come
con crema de leche amarga ligeramente batida. Frio

Enviado por Luz Eguiguren (eguigu.com.ar)
```

Receta anterior: **TIRAMISú**
Próxima Receta: **TOFU Y POLO AL ESTILO THAI**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TOFU Y POLO AL ESTILO THAI

```
Dedicada a mi señora "Angelita" que NO gusta del cilantro-cirantro.
Este plato se puede servir como entrada o con arroz como plato
principal. Tambien inventado por mi es radicalmente diferente de los
tradicionales sin embargo vale la pena probarlo por su fragancia y
frescura.

Para dos personas

Ingredientes:
 1 pechuga de pollo cortada en trocitos
 1 pan de tofu duro(queso de soja) cortado en cubos de 2cm
  aproximadamente
 4 cucharas de aceite de mani o maiz.
 5 ramitas de cilantro fresco (picaditas)
 6 hojas de albahaca (basil) fresco (picaditas)
 3 cuharadas de "Thai sweet sauce" Salsa thai dulce.
 2 cucharitas de "Thai fish sauce" Salsa de pecado thai o vietnamesa
  nuoc nam.
  un poco de jugo de una lima verde tahitiana o limon.
 1 aji Serrano o jalapeño cortado en rodajitas (opcional)"para
  darle ese calor).

Metodo de preparacion:
1) Poner a freir los trocitos de pechuga en fuego fuerte hasta que
  cambien de color y remover de la sarten.
2) cortar el tofu tomando cuidado de secar los cubos con servilleta
de
  papel y fritarlos hasta que comiencen a mostrarse doraditos.
3) retornar las piezas de pechuga junto con las de tofu (reducir el
  fuego)y verter la Sweet sauce (salsa dulce) mezclar por un 1/2
```

```
  minuto.
4) Verter el cilantro, albahaca y "aji"(opcional) continuando la
mezcla
  verter la salsa de pescado o "Thai fish sauce" mezcalr por 1
minuto
  mas.
5) Servir esto en una cama de arroz y exprimir un poco de jugo de
lima o
  limon si se desea.

NOTA: debe ser preparado minutos antes de servirlo una vez que se
dispone de los ingredientes la preparacion de este plato no lleva
mas de
5 minutos.
Las sweet (dulce)y fish (pescado) sauces (salsas)
cualesquiera de variedades pueden ser compradas en almacenes
orientales.
La fish sauce es extremadamente salada y olizca por este motivo la
sal
no fue incluida.
Bon Appetit.
R. Sokoluk
```

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TOMATES RELLENOS

```
TOMATES RELLENOS

Ingredientes:
 para dos personas
 2 tomates
 3/4 tasa de arroz blanco
 1 lata de atun
 2 huevos duros
 sal y pimineta a gusto

Preparado:
  Cortar los tomates a la mitad, luego ahuecarlos. En un bol
mezclar el arroz hervido, un huevo duro picado, el atun, pimienta y
sal a gusto. Luego rellenar los tomates con esa mezcla y decorar con
el huevo duro restante. y a disfrutar...

Enviado por Luciana (lucochetti@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TOFU Y POLO AL ESTILO THAI**
Próxima Receta: **TOMATICAN CUYANO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TOMATICAN CUYANO

```
TOMATICAN CUYANO

Ingredientes:
 1/2k de tomates pelados y cortaditos.
1/2 k de cebollas picadas.
2 huevos batidos.
pan rallado.
sal-pimienta.
aceite de oliva.
vino tinto.

Preparado:
  1- En una sarten rehogar las cebollas, con un poquito de aceite
de oliva.
2- Incorporar el tomate.
3- Salpimentar.
4- Cocinar suavemente dos minutos y agregar los huevos batidos.
5- Cocinar cinco minutos mas, agregar una cucharada de pan rallado
para espesar.

&- Y el vino? Para acompañarlo.

Enviado por Luis Alberto Moreno (deti@unsl.edu.ar)
```

Receta anterior: **TOMATES RELLENOS**
Próxima Receta: **TORRIJAS DE VINO**
[Volver al índice de Recetas]

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORRIJAS DE VINO

```
TORRIJAS DE VINO

Ingredientes:
 *Pan:  16 rebanadas
*Vino: 500 ml, o lo que admita
*Huevo: 4 o los que admita
*Miel: 250      gr


Preparado:
Las torrijas de miel son dulces típicos españoles, se suelen hacer
en
las casas cuando llega la celebración de la Pascua Cristiana
(Semana Santa)

'''Instrucciones'''
El pan, que debe estar asentado, se corta en rebanadas de 1
cm y medio. Se empapa en el vino rebajado con un poco de agua, se
 reboza en huevo y se fríe en abundante aceite caliente.
Finalmente se empapan bien en miel caliente rebajada a
partes iguales con agua y se dejan enfriar.


Enviado por Juanan Ruiz (juananruiz@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TOMATICAN CUYANO**

Próxima Receta: **TORTA "9"**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA "9"

```
TORTA "9"

Ingredientes:
18 cdas aceite
18 cdas harina leudante
18 cdas leche
18 cdas azucar
2 huevos
esencia de vainilla o ralladura de algun citrico
o lo que le quieras agregar ej chispas de chocolate, nueces,etc.

Preparado:
  se llama asi porque se hace con cantidades que son multiplos de
9.
batir los huevos con el azucar y el aromatizante elegido, luego ir
agregando en forma alternada el aceite, leche y harina, formar una
masa homogenea, enmantecar y enharinar un molde de 23cm. de diametro
y llevar a horno moderado unos 30 o 35 minutos. si quisiera hacerla
para un molde mas grande, los ingredientes serian 27 cdas de c/u y
los
huevos 3. es muy practica y facil de hacer espero que les guste.
MARIELA.........

Enviado por Mariela Rosana Coscia (mariela_coscia@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TORRIJAS DE VINO**
Próxima Receta: **TORTA "MARITA"**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA "MARITA"

```
TORTA "MARITA"

Ingredientes:
 1 taza de azucar
100grs. de manteca derretida
1 huevo
un chorrito de esencia de vainilla
1 taza de leche con un chorrito de soda
harina leudante (cantidad necesaria)
polvo para hornear

Preparado:
  Mezclar en un bol todos los ingredientes en el orden que aparecen
y
  volcar en un molde enmantecado y enharinado, en un horno
  precalentado. Hornear aprox. media hora.

CONSEJITO: UNA VEZ LLENO EL MOLDE, ROCIAR LA MASA CON AZUCAR PARA
QUE
EN EL HORNO SE LE FORME UNA CAPITA QUE QUEDA DELICIOSA.

NOTA:si el molde es muy grande, preparar dos mezclas.

Enviado por Paz Odone (paz_o@ciudad.com.ar)
```

Receta anterior: **TORTA "9"**
Próxima Receta: **TORTA 1.2.3.4**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA 1.2.3.4

```
TORTA 1.2.3.4

Ingredientes:
 4 HUEVOS
1 POTE DE CREMA
1 POTE DE LECHE
2 POTES DE AZUCAR
3 POTES DE HARINA LEUDANTE
ESENCIA DE VAINILLA

Preparado:
  Se mide todo con el pote de la crema. mezclar los huevos con la
crema y con la leche. agregar de a poco el azucar y el harina
leudante. agregar la esencia de vainilla, y llevar a horno moderado,
mas o menos 30 minutos.

Enviado por NATALIA TRIPICIANO (naty_fanaboca@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TORTA "MARITA"**
Próxima Receta: **TORTA 80 GOLPES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TORTA 80 GOLPES

```
TORTA 80 GOLPES

Ingredientes:
 1 taza de leche tibia
80 grs. de levadura
500 grs. de harina común
2 cucharadas de aceite
17 cucharadas de azúcar
vainilla
1 huevo
1 pan de manteca

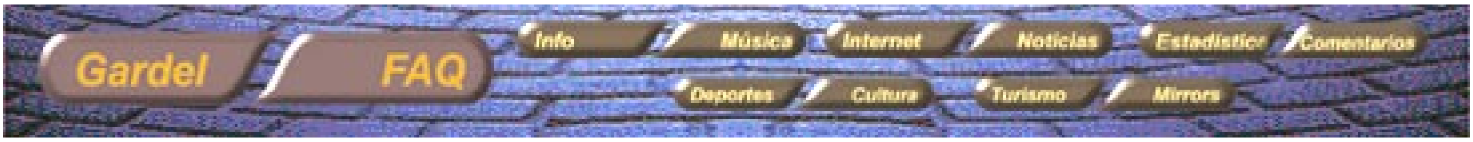
Preparado:
  Disolver la levadura con la leche tibia. Luego formar con la
harina en la mesa una corona y poner en el centro 2 cucharadas de
aceite y 2 de azúcar, quedando 15 cucharadas para después. Agregar
el
huevo y la vainilla; mojar la harina con la leche y levadura hasta
formar una masa lisa y blanda. Darle 80 golpes y dejarla descansar
1/2 hora. Mientras tanto disolver en un bol la manteca y el resto
del
azúcar (15 cucharadas), mezclando hasta formar una crema. Cuando la
masa esté leudada, espolvorear la mesa con harina y estirar la masa
hasta dejarla de 1 cm. de espesor; luego poner sobre ella la crema
de
manteca y azúcar y extendera por toda la masa en forma pareja. Hacer
un arrollado con masa y cortar en trozos iguales. Colocarlos algo
separados en un molde enmantecado. Poner al horno con un repasador
húmedo encima, que se retira a los 20 minutos y se continúa
horneando
```

aproximadamente 30 minutos más, hasta que la parte superior esté dorada.

Esta receta me la dio una señora alemana hace muchísimo tiempo... y realmente es riquísimaaa. Háganlaaaaaa y suerteeeee

Enviado por estela orquera (chabelao@hotmail.com)

Receta anterior: **TORTA 1.2.3.4**
Próxima Receta: **TORTA BRAVA DE MILANESA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA BRAVA DE MILANESA

TORTA BRAVA DE MILANESA

Ingredientes:
 PAN PARA TORTA (TELERA)
PARA PREPARAR LA MILANESA EMPANIZADA:
GALLETAS DE SAL MOLIDAS
HUEVO
MILANESA
HARINA
ACEITE
PARA LA TORTA:
MAYONESA
MANTEQUILLA
AGUACATE
JAMÓN
QUESO
ASADERO
TOMATE
CEBOLLA

Preparado:
  PREPARACIÓN DE LA MILANESA:
La milanesa se pasa por harina, después por huevo, y finalmente por las galletas de sal molidas, y una vez mas se repite este procedimiento (se pasa por harina, huevo y galletas) una vez que se haya realizado esto, se pone a frir en aceite, hasta que se coza y dore la carne. al pan se le unta mantequilla por todos lados y se pone en el comal o en un sartén para que se caliente el pan y tome un
aspecto dorado, después se saca y se le unta mayonesa, se le pone la

carne, el jamón, el queso asadero y el aguacate,la cebolla y el
tomate, se cierra y se vuelve a poner en el comal o un sartén para
que
se gratine el queso asadero comal para que se

Enviado por claudia garcia (ana45@hotmail.com)

Receta anterior: **TORTA 80 GOLPES**
Próxima Receta: **TORTA CHIP**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA CHIP

```
TORTA CHIP

Ingredientes:
2 huevos
250 cm³de crema de leche
1cdita de esencia de vainilla
200g de azucar
2 tzas chicas de harina leudante
120g de chocolate en barra chocolate de taza

Preparado:
Batir los huevos con la crema de leche la vainilla el azucar luego
agregar la harina y por ultimo rallar la barra de chocolate y
agregarle a la mezcla enmantecar y enharinar un molde tamaño 25x8cm
poner al horno 35 minutos

Enviado por sonia castaño (rikyhot@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TORTA BRAVA DE MILANESA**
Próxima Receta: **TORTA CHULY DE LIMON O NARANJA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA CHULY DE LIMON O NARANJA

```
TORTA CHULY DE LIMON O NARANJA

Ingredientes:
para el bizcochuelo:
 1 taza de harina
1 taza maicena
1 ½ tazas de azucar
4 huevos
1cta de royal
2 ctas de vainilla
¾ tazas de aceite
¾ tazas de agua caliente
½ taza de jugo de limon o naranja
ralladura de 1 limon o naranja

para el baño:
1 taza de azucar impalpable
1 taza de azucar comun
2 cucharadas de jugo de limon o naranja
agua caliente de ser necesario


Preparado:
Preparación: para el bizcochuelo: mezclar todos los ingredientes
liquidos por un lado y los solidos por otro, luego unirlos, eso
queda un poco liquido, enmantecar la tortera y meterlo en el horno
un
rato y listo.

Para el baño: mezclar todos los ingredientes en una taza y listo, si
```

queda muy espeso agregar agua caliente.

LUEGO DE DESMOLDAR LA TORTA PONERLE EL BAÑO

Enviado por juliette (negra_d @ yahoo.com)

Receta anterior: **TORTA CHIP**
Próxima Receta: **TORTA CON FLAN MUY FACIL**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TORTA CON FLAN MUY FACIL

```
TORTA CON FLAN MUY FACIL

Ingredientes:
1caja de polvo para preparar torta de chocolate (o del gusto
deseado)
1 caja de polvo para preparar flan de chocolate (o el gusto deseado)

Preparado:
  Preparar la torta como lo indica el envase.
Cuando faltan aproximadamente 10 minutos para que la torta este
lista,
comenzar a preparar el flan. Una vez que la torta este cocida,
retirar del horno, y derramarle en el centro el flan recien sacado
del
fuego. Dejar enfriar y colocar en la heladera, por lo menos de 3 a 4
horas, para que al servir no se desarme. Recomendada especialmente
como postre!!!!

Enviado por Mayra Diaz (mayrad79@hotmail.com)
```

TORTA CROCANTE (Y ECONÓMICA)

TORTA CROCANTE (Y ECONÓMICA)

Esta receta me la pasó mi prima Noelia ya que su abuela materna suele hacerla. Una vez que la probé me encantó ya que no solo es económica sino que también es deliciosa así que quiero compartirla con ustedes.

INGREDIENTES:
2 1/4 taza de harina de trigo
3 cucharaditas de polvo de hornear
1/2 cucharadita de sal
1 taza de azúcar
1 huevo
1 taza de leche
3 cuchradas de manteca derretida o de aceite
1 cucharadita de vainilla

VARIOS:
2 cucharadas de manteca derretida o aceite
2 cucharaditas de canela
3 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de pan rallado o copos de maíz deshechos

Preparado:
Mezclar la harina, cernida, con el polvo de hornear, la sal y el azúcar. En otro bols mezclar el huevo, la leche, la manteca derretida

o el aceite y la vainilla. Agregar la mezcla líquida a la mezcla
seca
y batir hasta consegir una mezcla homogénea. Verter en molde
enmantecado y enharinado. Varios: Se mezcla la manteca derretida o
el aceite con el azúcar, la canela y el pan rallado o los copos
hasta
conseguir una mazcla "arenosa" que se esparcerá sobre la mezcla de
la
torta antés de llevar al horno. Horno 175º durante 40 minutos. Es
ideal para acompañar con unos buenos mates dulces.

Enviado por Fiorella M. de Carini (rosifio@hotmail.com)

Receta anterior: **TORTA CON FLAN MUY FACIL**
Próxima Receta: **TORTA DADA VUELTA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TORTA DADA VUELTA

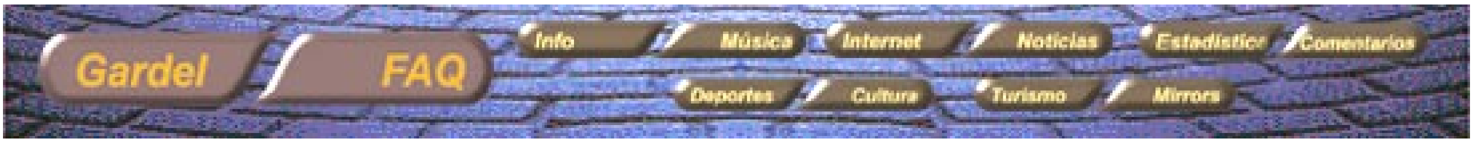
```
TORTA DADA VUELTA

Ingredientes:
 manzanas, o duraznos y ciruelas, o peras.
150 grs. harina
150 grs. azzcar
3 huevos
3 ctas. polvo de hornear.
1 cta. vainilla.

Preparado:
  Enmantecar una tartera desmontable y echarle 3 cdas de azzcar que
cubran todo lo enmantecado. Colocar encima la o las frutas elegidas
que deberan estar previamente peladas y cortadas en rodajas finas.
Acomodarlas lo mas artmsticamente que sea posible. Por encima se va
a
echar la masa que se preparara de la siguiente manera: Batir los
huevos con el azzcar y la vainilla durante mucho rato(a mayor
tiempo,
mas alta quedara la PREPARACION) Debera verse de color casi blanco.
Detener el batido y agregar con movimientos envolventes la harina
con
el polvo de hornear. Lleva unos 30 minutos de horno moderado. Luego
que se enfria, se desmolda apoyando la parte de la masa en una
bandeja. Se saca la base de la tartera desmontable y .... a
disfrutarla.

Enviado por ALICIA TENDLER (URUGUAY) (FAX 68.49.90)
```

Receta anterior: **TORTA CROCANTE (Y ECONÓMICA)**
Próxima Receta: **TORTA DE 1 HUEVO :)**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

TORTA DE 1 HUEVO :)

```
TORTA DE 1 HUEVO :)

Ingredientes:
 100 grs. de manteca blanda
 200 grs. de azúcar
 1 huevo :)
 ½ taza de leche
 300 grs. de harina leudante
 esencia de vainilla o ralladura a gusto (limón-naranja)


Preparado:
   • batir la manteca con el azúcar y agregar el huevo.
• luego la esencia o ralladura, despues la harina, intercalando con
la leche.

• [no agregar un ingrediente hasta que el
anterior esté mezclado para que no se formen grumos].

• volcar en una tortera enmantecada y enharinada.
• cocinar como siempre.

lo bueno de esta torta es que es economica y rapida.

saludos a todos desde los miamis,
wada

Enviado por wada casas (wadacasas@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **TORTA DADA VUELTA**
Próxima Receta: **TORTA DE BANANAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE BANANAS

```
TORTA DE BANANAS

Ingredientes:
4 bananas
1 taza de azùcar
2 huevos
1 taza de harina
120 gr. de manteca (derretida)
1/2 taza de leche

Preparado:
  Calentar el horno y enmantecar una budinera.

Pisar las bananas y mezclarlas con el azùcar .- Agregarle el harina
y
luego la manteca con la leche y los huevos. Poner en una budinera al
horno durante 45 minutos. Dejar enfriar y poner en la heladera
(optativo). Puede comerse tibia, pero cae medio pesada.

Enviado por Greta (pepitogrillo@terra.com.ar)
```

Receta anterior: **TORTA DE 1 HUEVO :)**
Próxima Receta: **TORTA DE CAFÉ**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE CAFÉ

```
TORTA DE CAFÉ

Ingredientes:
6 huevos
1 pote chico de crema de leche
300 g de harina
3 ctas. de polvo de hornear
300 g de azúcar
2 cdtas soperas de café inst.
100cc de leche
2 ctas.de escencia de vainilla
5 barritas de chocolate

Preparado:
1-Batir la crema con el azúcar hasta que espese un poco.
2-Incorporar las yemas de a una
3-disolver el chocolate en la leche,agregar la escencia
4-tamizar la harina,polvo de hornear y el café
5-Agregar a la preparación intercalando el chocolate disuelto
6-Volcar en un molde enmantecado y enharinado de 24 cm. y
cocinar a horno moderado 50¨

Enviado por Laura Saldívar (rojiverde2000@yahoo.com)
```

Receta anterior: **TORTA DE BANANAS**
Próxima Receta: **TORTA DE CALABAZA (MUY RICA Y NADIE SE DA CUENTA QUE ES DE CALABAZA)**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE CALABAZA (MUY RICA Y NADIE SE DA CUENTA QUE ES DE CALABAZA)

TORTA DE CALABAZA (MUY RICA Y NADIE SE DA CUENTA QUE ES DE CALABAZA)

Ingredientes:
 1 taza de puré de calabaza hervida
1 taza de aceite
1 1/2 taza de azúcar
1 3/4 taza de harina común
2 huevos
2 cucharaditas de polvo Royal
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
a gusto canela y nuez moscada

las tazas son de las de cafe con leche

Preparado:
  hervir la calabaza, dejar que se escurra bien.
Batir bien la calabaza con el azúcar, aceite y huevos,luego agregar el
resto de los ingredientes, y mezclarlos suavemente hasta obtener una crema homogenea. colocar en un molde redondo, o en un savarin, o de budin, como más te guste. Previamente enmantecado y enharinado. Colocar en horno moderado durante 30 minutos aproximadamente.

Enviado por Susana Friedrich (susanafriedrich@hotmail.com)

Receta anterior: **TORTA DE CAFÉ**
Próxima Receta: **TORTA DE CHOCLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TORTA DE CHOCLO

```
TORTA DE CHOCLO

Ingredientes:
 2 latas de choclo desgranado
150 gr. de queso muzzarela picado
150 gr. de jamón picado (puede ser cualquier fiembre o panceta)
2 huevos
1/4 taza de fécula de maíz (maizena)
1 litro de leche
masa para pascualina redonda
sal
nuez moscada

Preparado:
  Primero hacemos salsa blanca
1) Calentar la leche.
2) Agregarle a la maizena 2 cucharaditas de sal y luego unas
  cucharadas de leche hasta que se disuelva toda y quede un
preparado líquido.
3) Cuando la leche esté a punto de hervir, agregarle la maizena.
4) Revolver hasta que empiece a hacer burbujas.
5) Agregar nuez moscada a gusto.

Ahora si vamos a la torta

1) Colocar en un bowl las 2 latas de choclo, el queso Y el jamón.
2) Batir los huevos y agregarselos al choclo.
3) Mezclar bien y agregarle la salsa blanca.
4) Colocar en una asadera o preferentemente en una Pirex redonda de
  más o menos 25 cm de diámetro una de las masas, cuidando que
```

salga por
los bordes de la asadera.
5) Verter la mezcla de choclo sobre la masa.
6) Tapar con la otra masa y hacerle el "repulgue" en la vuelta.
7) Hornear por más o menos 40 minutos a horno medio.

Preferiblemente dejar enfriar un poco antes de sevir...

Enviado por Rocío Barcelo (rsbarcelo@hotmail.com)

Receta anterior: **TORTA DE CALABAZA (MUY RICA Y NADIE SE DA CUENTA QUE ES DE CALABAZA)**
Próxima Receta: **TORTA DE CHOCOLATE (FáCIL)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TORTA DE CHOCOLATE (FáCIL)

```
TORTA DE CHOCOLATE (FáCIL)

Ingredientes:
2 panelitas de margarina sin sal (200 grs.)
2 tazas y media de azucar
4 huevos
2 cucharaditas de vainilla
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de polvo para hornear.
1 cucharadita de bicarbonato (opcional)
3 tazas de harina
2 tazas de agua tibia
100 grs. de cacao en polvo (7 cucharadas)
1 tableta de chocolate de taza (al microondas por 1 minuto y medio)
1 lata de leche condensada

Preparado:
Se bate la mantequilla hasta que este cremosa, se le agrega el
azucar poco a poco, se le colocan los huevos y la vainilla.
Se disuelven el cacao en el agua tibia y se va agregando a la
mezcla anterior alternando con la harina (previamente cernida
con la sal, el bicarbonato y el polvo royal), terminando con
harina. Se hornea a 350º por 50 minutos a 1 hora.

COBERTURA:
Se pone a calentar una lata de leche condensada y se le agrega
una tableta de chocolate de taza hasta que se disuelva. Se
cubre la torta (Al sacarla del horno - caliente).

Enviado por Anamaría Camacho (marvin_63@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TORTA DE CHOCLO**
Próxima Receta: **TORTA DE CHOCOLATE DE FRANCIS MALLMANN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE CHOCOLATE DE FRANCIS MALLMANN

```
TORTA DE CHOCOLATE DE FRANCIS MALLMANN

Ingredientes:   250 grs. chocolate semiamargo derretido
150 grs. manteca derretida
4 cucharadas de harina cernida
250 grs azzcar impalpable
6 huevos
1 pote de crema de leche
250 grs zarzamoras o cualquier otro tipo de berries



Preparado:
Derretir el chocolate cortado en trozos junto con la manteca. Pasar
a
un bol, revolver,adicionar el azzcar impalpable cernida, agregar de
a
una las 4 cucharadas de harina cernida, revolver, adicionar las 4
yemas de a una revolviendo con cuchara de madera despues de cada
adicion. Batir las 6 claras a nieve firme y agregar al preparado
anterior con movimientos envolventes. Primero adicionar una pequeña
parte y luego el resto. Volcar en tortera cuya base ha sido forrada
con papel manteca y luego enmantecada y enharinada. Va al horno
precalentado, moderado, 1800C por 30 a 40 minutos. Retirar, dejar
enfriar lejos de corrientes de aire y luego desmoldar sobre
rejilla.
Aparte batir ligeramente la crema de leche con no mas de tres
cucharadas de azzcar impalpable. Quitar de la superficie de la torta
un pedazo finito, romperlo un poco con las manos mezclar con la
```

crema
y con las moras o berries, cubrir la torta. Se puede tambien comer
sola acompañada de la crema de leche. Vaya a travis de Internet mi
agradecimiento al GRANDE de Francis Mallman por esta receta que es
de
chuparse los dedos y no falla. Pasari mas recetas en otra ocasisn.
Arrivederci a todos

Enviado por Nora Lowenstam (edesa@pla.net.py)

Receta anterior: **TORTA DE CHOCOLATE (FáCIL)**
Próxima Receta: **TORTA DE CHOCOLATE LAURA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE CHOCOLATE LAURA

```
TORTA DE CHOCOLATE LAURA

Ingredientes:
2 potes de crema de 250 cm3
2 potes de azucar (medida del de la crema)
2 potes de harina leudante( medida del de la crema)
4 huevos
escencia de vainilla
4 cdas soperas de cacao

Relleno:
relleno de la 1er capa:
queso blanco cremoso. 1 pote chico.
dulce de leche 1 pote chico.

relleno de la 2da capa:
crema chantilly espesa 250 cm3.
duraznos o frutillas cant necesaria.
merenguitos triturados cant nec.

Baño:
chocolate de taza 3 barras
dulce de leche 100 cm3
manteca 25 gms.

Preparado:
  mezclar la crema con los huevos, agregar 2 potes de
harina, 2 potes de azucar, escencia de vainilla y el
cacao. cocinar a horno moderado 40 minutos.
```

rellenos:
1: mezclar el queso crema con el dulce de leche.
2: batir la crema y colocarle por encima la fruta elegida y los merenguitos triturados y otra capa de crema.

cortar la torta en dos capas y colocar en cada capa cada preparacion, se aconseja poner en la capa infrior el queso con el dulce y en la superior la crema y las frutas.

para el baño/: mezclar a fuego muy lento las barras de chocolate con agua cantidad solamente hasta cubrir el chocolate, agragar la manteca e ir derritiendo, luego agregar dulce de leche y mezclar hasta que la preparacion quede cremosa, colocar 20 min en el frezeer y luego con la torta rellena se baña por encima.

la torta terminada puede ir al frezeer 1 hora para que se unifiquen los rellenos con la torta y con el baño.

Enviado por laura santos (mlsantos@fibertel.com.ar)

Receta anterior: **TORTA DE CHOCOLATE DE FRANCIS MALLMANN**
Próxima Receta: **TORTA DE CHOCOLINAS (CHOCOTORTA)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TORTA DE CHOCOLINAS (CHOCOTORTA)

```
TORTA DE CHOCOLINAS (CHOCOTORTA)

Ingredientes:
3 paquetes de "Chocolinas" grandes
1 pote de crema grande
1 pote de dulce de leche grande


Preparado:
  Mezclar en un recipiente el dulce de leche con la crema hasta
formar una pasta más liviana. Puede depender de la cantidad de dulce
o la cantidad de crema. Para que salga más consistente agregar más
dulce de leche.

No agregar mucha crema ya que se forma una pasta en el terminado.

Por último colocar las chocolinas en una bandeja distribuídas
formando
un colchón e ir agregando la mezcla y desparramar, colocar más
chocolinas y agragar mezcla y así sucesivamente hasta conmpletar
más o
menos 6 pisos.

Al final colocar una capa espesa de la mezcla y decorar como más
les guste...
Con tenedor, cuchara, picos, etc...

Todas aquellas personas que la prueben te van a elogiar y pedirte
que
hagas otra...
```

```
Enviado por sofi bartolini (sofi_bart@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TORTA DE CHOCOLATE LAURA**
Próxima Receta: **TORTA DE CHOCOLINAS (CHOCOTORTA)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

TORTA DE CHOCOLINAS (CHOCOTORTA)

```
TORTA DE CHOCOLINAS (CHOCOTORTA)

Ingredientes:
 La receta es igual a la torta de chocolinas anterior pero lleva
enves
 de crema de leche, queso blanco untable sin sal, tipo casamcrem o
 queso mascarpone al estilo de un tiramisú, pruebenlo asi, van a ver
 que rico queda

Preparado:
  Idem al anterior

Enviado por Penelope (peneloperossi@hotmail.com)
```

TORTA DE CHOCOLINAS CON EXTRA CHOCOLATE (EXTRA-CHOCOTORTA)

```
TORTA DE CHOCOLINAS CON EXTRA CHOCOLATE (EXTRA-CHOCOTORTA)

Ingredientes:
4 paquetes de "Chocolinas" grandes
1 pote de queso tipo mendicream sin sal de 500grs
1 pote de dulce de leche de 500grs
250 cmm3 de café amargo (fuerte)
1 postre de chocolate tipo royal
c/n de cubanitos, rockets, gomitas, merenguitos, etc.

Preparado:

. Mezclar en un recipiente el dulce de leche con el queso en una
proporción de 60% y 40% respectivamente, formar una pasta liviana.
remojar

. Remojar galletita por galletita en el café hasta que se ablande un
poquito, e ir colocandolas en una bandeja hasta formar un primer
piso,
luego colocar una primer capa de la mezcla de dulce con queso
mendicream sin sal. repetir por lo menos 5 veces.

. Una vez alcansada la altura requerida (de 5 a 8 pisos) y el modelo
(un primer piso de 4x8 y un segundo piso de 3x6 por ejemplo)

. luego preparar el poster (del gusto que quieran, pueden usar un
musse tambien) pero hacerlo mas espeso, usar la mitad o 3/4 de la
cantidad de leche que requiera... cubrir con el postre caliente y
```

dejar enfriar, decorar con cubanitos, chocolate rayado, roclets,
confites, etc...

Mejor si se deja en la heladera con papel film (porque el chocolate
absorve muchos olores) durante 7 u 8 horas para que se humedezca y
se
pasen los sabores a las galletitas...

NO APTO PARA DIETAS!!! Disfrutenla!

Enviado por Michalski Fernando (graciasfer@hotmail.com)

Receta anterior: **TORTA DE CHOCOLINAS (CHOCOTORTA)**
Próxima Receta: **TORTA DE COCO ESPECTACULAR**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE COCO ESPECTACULAR

```
TORTA DE COCO ESPECTACULAR

Ingredientes:
 Esta torta de coco la publico Blanca Cotta en el diario Clarin y
 desde que me anime a hacerla me ha dado excelentes resultados.

Preparado:
1) Tamice 180 g de harina con 4 chucharaditas de polvo de hornear y
1
taza de azucar (4 dije…eh?). 2) Una la harina con 1 huevo, ½ taza de
leche,

4 cucharadas de manteca derretida y ½ taza de coco rallado.

3) Extienda el extrano pegote en un molde bajo enmantecado y
enharinado y cocine en el horno como cualquier torta.

4) Una vez desmoldada y fria untela con dulce de leche y espolvoree
con coco rallado. Excelente para acompanar un buen café!

Enviado por Gabriela (gaviota_uk@yahoo.com)
```

Receta anterior: **TORTA DE CHOCOLINAS CON EXTRA CHOCOLATE (EXTRA-CHOCOTORTA)**
Próxima Receta: **TORTA DE CREMA -LA FAMILIA-**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE CREMA -LA FAMILIA-

```
TORTA DE CREMA -LA FAMILIA-

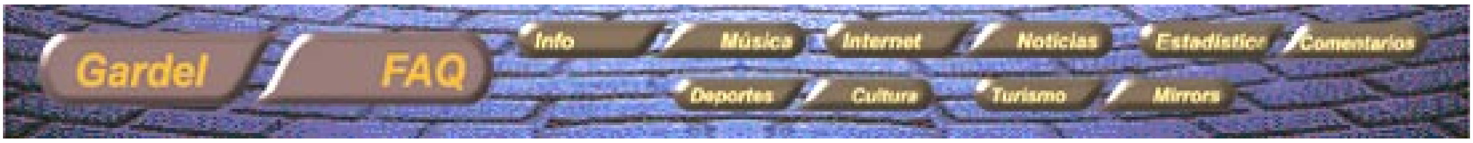
Ingredientes:
1 pote de crema / luego usarlo para medida
2 potes de azucar
3 potes de harina oooo leudante
4 huevos
1 cucharada de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla

Preparado:
  Mezclar todo, enmantecar y enharinar el molde
colocar la preparacion en el molde y dejar 45 minutos en horno
moderado.-

Saludos -Cecilia- 4653-4637

Enviado por CECILIA ARGUELLO (CECILIAARGUELLO@INFOVIA.COM.AR)
```

Receta anterior: **TORTA DE COCO ESPECTACULAR**
Próxima Receta: **TORTA DE DULCE DE LECHE**
[Volver al índice de Recetas]



Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE DULCE DE LECHE

```
TORTA DE DULCE DE LECHE

Ingredientes:   100 grs. manteca
3 huevos
Harina leudante (la que absorva)
1 taza de azzcar
1 taza de coco
Quaker(optativo)
1 taza de coco

Preparado:
Se derrite la manteca, una vez hecho esto se le agregan 2 huevos y
se
bate. Luego se le pone la cantidad de harina que absorva hasta
formar
una masa. Se extiende sobre una tartera. Aparte mezlar 1 huevo, 1
taza de azucar, 1 taza de coco, y el quaker. A la masa extendida se
la cubre con dulce de leche y sobre il se pone la mezcla anterior.
Cocinar a fuego medio hasta que esta un poco dorada la parte de
arriba.

Enviado por DUO ANALIA SOL (aduo@smt.edu.ar)
```

Receta anterior: **TORTA DE CREMA -LA FAMILIA-**
Próxima Receta: **TORTA DE DURAZNOS**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE DURAZNOS

```
TORTA DE DURAZNOS

Ingredientes:
1 LATA DURAZNOS EN ALMIBAR
2 CDAS.JUGO DE LIMON
2 CDAS. POLVO HORNEAR
3 HUEVOS
100 GR.COCO RALLADO
250 GR.HARINA
250 GR.AZUCAR
250 GR.MANTECA


Preparado:
  Batir el azucar con la manteca.añadir los huevos uno a uno
revolviendo despues de cada adicion. añadir las 3/4 partes del coco
y
mezclar. pisar los duraznos sin el almibar con un tenedor y agregar
a
la preparacion anterior. añadir la harina tamizada con el royal.
enmantecar y enharinar un molde y cocinar en horno a 200. mezclar el
almibar con el jugo del limon y cuando la torta este lista verter
por
encima la preparacion. dejar en el horno apagado por 104 y luego
espolvorear con el resto del coco rallado.

Enviado por Andrea Grajales (DOMINICHI_99@YAHOO.COM)
```

Receta anterior: **TORTA DE DULCE DE LECHE**
Próxima Receta: **TORTA DE GOFIO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE GOFIO

TORTA DE GOFIO

Ingredientes:
80 grs. De manteca
1 taza de azúcar
2 huevos
1 taza de harina leudante
¾ taza de gofio
2 ½ cucharaditas polvo de hornear
2/3 taza de leche
unas gotitas extracto de vainilla

Preparado:
Trabajar la manteca con el azúcar, agregar las yemas de huevo sin batir y mezclar muy bien. Cernir junto la harina, el gofio, el polvo de hornear y una pizca de sal, agregar alternando con la leche mezclada con la vainilla a la mezcla de azúcar, manteca y yemas. Agregar las claras batidas a nieve, poner la mezcla en molde enmantecado y luego cocinar en horno moderado de 45 minutos a una hora. Y buen provecho.

Enviado por José Luis Mazzier (mazzierhnos@fibertel.com.ar)

Receta anterior: **TORTA DE DURAZNOS**
Próxima Receta: **TORTA DE LA ABUELA**
[Volver al índice de Recetas]

[Gardel](#)-[FAQ](#)-[Info](#)-[Música](#)-[Deportes](#)-[Cultura](#)-[Noticias](#)-[Internet](#)-[Turismo](#)-[Mirrors](#)-[Estadísticas](#)-[Comentarios](#)

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE LA ABUELA

```
TORTA DE LA ABUELA

Ingredientes:
 9 HUEVOS
9 CUCHARADAS DE AZUCAR
9 CUCHARADAS DE HARINA
ESENCIA DE VAINILLA Y RALLADURA DE UN LIMON
POLVO DE HORNEAR 1 cucharadita
SAL una pizca
Manteca cantidad necesaria para el molde



Preparado:
  Separar las yemas de las claras.-Batir las yemas con el azúcar
hasta que espesen y tomen un color claro (a punto letra) Aparte
batir
las claras a punto de nieve. Cernir la harina con el polvo de
hornear
y la sal; agregar a las yemas intercalando con las claras (Terminar
con las claras) cuidando de no bajar la preparación y con
movimientos
envolventes.-Agregar la esencia de vainilla y la ralladura de
limón.-
Enmantecar y enharinar un molde de 24 cm.(Si es tipo sabarin mejor)
Volcar la preparación en el molde.Llevar a horno precalentado bajo.
La torta está cuando se separa de los bordes y al pinchar con
cuchillo
sale seco.-

Enviado por Teresa Sala (tesala50@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TORTA DE GOFIO**
Próxima Receta: **TORTA DE LOS 120 GOLPES DE GUALEGUAYCHU**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE LOS 120 GOLPES DE GUALEGUAYCHU

TORTA DE LOS 120 GOLPES DE GUALEGUAYCHU

Ingredientes:
Torta de los 120 golpes de gualeguaychu

LA ESPONJA

Levadura prensada 50 gramos
Leche tibia una taza
Azucar una cucharadita
Harina 2 cucharadas

LA MASA

Huevos 3
Harina 650 gramos aproximadamente
Aceite 2 cucharadas

VARIOS

Ralladura de limón un limon grande
Manteca blanda 200gr y un poco para el molde
Azucar 17 cucharadas, y media taza para el molde
Un molde circular de 26 cm

Preparado:

PASO 1

Disuelva la levadura en la leche tibia y bátala junto con una cucharadita de azucar y 2 cucharadas de harina que forme globitos. Tape y espere 5 minutos hasta que se inche como una esponja. Bata los
huevos y el aceiteen una procesadora y agreguelos a la esponja de levadura . Incorpora la harina una y todo hasta obtener un bollo que se desprenda del bol(debe quedar algo pegajoso, pero no tanto . En todo caso agréguele un poco mas de harina . Tome la masa en alto y estrellela sobre la mesa enharinada golpeandola.120 veces. Coloquela en un bol grande y píntela con aceite, tápela con un nailon y dejela 3 horas (tiempo no contado por el relijito) En sitio tibio hasta que
duplique su volumen.

PASO DOS

Bata la manteca con el azucar y la ralladura de limón, hasta convertir
todo en un pomada. Extienda la masa leudada sobre la mesa enharinada dándole forma de ractángulo de un centímetro de espesor. Untela totalmente con la crema de manteca. Arrolle la masa simultaneamente desde los dos extremos opuestos mas chicos, como si fuera a hacer palemeritas. ¿Llegaron los dos rollos al límite? ¡alto! Ahora, enmanteque el molde y espolvoreelo con media taza de azucar en lugar de la habitual harina.

PASO 3

Corte las “palemeritas” en trozos de unos 5 o 6 cm y col.óquelos en forma vertical, una “casi” al lado de la otra (pues al leudar la masa
se infla y se une) Cocine la torta en horno moderado (tirando a caliente) hasta que la superficie este bien dorada . unos 40 o 50 minutos. Los últimos 3 minutos apoyela sobre el piso del horno, así se acaramela abajo ¿Recuerda que untamos el molde con manteca y azuca.... en lugar de harina? Retire, desmolde, déjela enfriary...... desé esta vez ek gusto de contradecir a Seneca” ningún
imperio conquistado y gobernado por la violencia es duradero.......
Le doy un concejo si la parte de abajo no hubiera quedado bien dorada:
en vez de desmoladarla, coloquela en el grill o en el estande de arriba y vigile de cerca el color que quiere darle

Enviado por Claudia (libeluladefuego@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **TORTA DE LA ABUELA**
Próxima Receta: **TORTA DE MAIZ DE NARANJA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE MAIZ DE NARANJA

```
TORTA DE MAIZ DE NARANJA

Ingredientes:
1   taza de harina de maiz (polenta)
2   tazas de harina leudante
1   taza de azucar
1/2 taza de aceite
1 huevo
jugo de 2 naranjas
si fuese necesario agregar harina leudante,
debe quedar una preparacion no muy liquida.

Preparado:
Se bate el azucar, el huevo y el aceite,
luego la harina de maiz , se vuelve a mezclar , agregar el jugo de
las
naranjas.  se agregan las dos tazas de harina, si fuese necesario ,
un
poco mas.mezclar todo nuevamente enmantecar y enharinar un molde,
precalentar el horno, y cocinar a fuego minimo, 40' o segun el
horno.
pinchar con un cuchillo , si sale seco lista!!  si queres podes
espolvorearla con azucar impalpable, una vez que se enfrio.

Enviado por ADRIANA GOMEZ (SHIFTY@COPETEL.COM.AR)
```

Receta anterior: **TORTA DE LOS 120 GOLPES DE GUALEGUAYCHU**
Próxima Receta: **TORTA DE MANDARINAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE MANDARINAS

TORTA DE MANDARINAS

Ingredientes:
 Lavar y cortar 2 o 3 mandarinas en pequeños trozos,procesarlos junto
 con 3 huevos y 10 cucharadas de aceite y escencia de vainilla a
 gusto. Tratar de procesar bien para que se deshagan las cáscaras.
 Aparte preparar en un bol 600 gs. de harina leudante con 300 gs. de
 azúcar y agregarle el licuado mezclar bien y volcar en una tartera de
 28 cm. de diámetro enmantecada y enharinada llevar a horno de
 moderado a suave más o menos durante 50 minutos.

Preparado:
  Antes de levar al horno espolvorear con azúcar.

Enviado por Sonia Araceli Melucci (www.soara@hotmail.com)

Receta anterior: **TORTA DE MAIZ DE NARANJA**
Próxima Receta: **TORTA DE MANDARINAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE MANDARINAS

```
TORTA DE MANDARINAS

Ingredientes:
3 mandarinas--1 pocillo de aceite--3 huevos--
2 tazas de harina leudante--1 taza de azucacar
1 cucharadita de escencia de vailla.

Preparado:
Lavar las mandarinas y cortar en 4, sacar las semillas, poner en una
procesaora o licuadora cona cascara y fruto junto con los huevos, el
aceite, azucar y vainilla.Procesar o lucuar, en un boul aparte
cernir
las 2 tazas de harina y meclar con la preparacion anterior.Cocianr
en
molde enmantecado, en horno suave, durante 45 a 50 minuto.Es una
economica receta familiar

Enviado por urdinola nora (noraurdinola@fibertel.com.ar)
```

Receta anterior: **TORTA DE MANDARINAS**
Próxima Receta: **TORTA DE MANZANA CECILIA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE MANZANA CECILIA

```
TORTA DE MANZANA CECILIA

Ingredientes:
100 g manteca
150 g de azucar
3 huevos
300 g de harina
escencia de vainilla a gusto
un taza de leche
cuatro manzanas verdes grandes

Preparado:
  Pure de manzana :
cortar las manzanas bien finitas, agregarle cuatro cucharas grandes
de
azucar y una taza de agua y calentar a fuego lento hasta que las
manzanas se dehagan y quede com pure. por otro lado mezclar la
manteca con el azucar y los huevos. cuando este bien mezclado ir
agregando la harina hasta que quede bien mezclado, ir agregando de a
poco la leche hasta que quede la consistencia de cualquier
bizcochuelo. Agregar la escencia de vainilla. Enmantecar un molde.
Verter la mitad de la masa en el molde, luego agregar el pure de
manzana y arriba agregar la otra mitad de la masa. Espolvorear con
azucar la superficie y meter al horno mediano. Estara lista cuando
este dorada la superficie.

Enviado por Cecilia Orsatti (mcorsatti@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **TORTA DE MANDARINAS**
Próxima Receta: **TORTA DE MANZANA ORIGEN ALEMAN**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TORTA DE MANZANA ORIGEN ALEMAN

TORTA DE MANZANA ORIGEN ALEMAN

Ingredientes:
 Los ingredientes:
Para la base:
190g. (6 onz.) el jengibre los bizcochos instantáneos
80g. (1/3 taza) fundir la manteca
1 cucharada de canela
Para el Relleno:
1.5kg. (3 lbs) las Abuela Smith manzanas,cualquiera!
200g. (6 1/2 onz.) el azúcar castaño,no necesariamente
70g. (2 onz.) la harina llana o leudante
1 pimienta inglesa de la cucharilla
½ taza sultanas o pasas de Corinto
Por el cubrir:
300ml. (10 onz.) la crema agria
2 cucharas que hielan el azúcar

El método:
Precaliente el horno a 180C. (350F) y unta con manteca un 24cm. (9")
estaño del springform que ha estado rayado con cocer el papel.
Primero, haga la base. Procese los bizcochos y canela juntos hasta
que las migas de la multa y mezcla con la manteca fundida. Apriete
en
la base el estaño de pastel preparado, mientras apretando con la
ayuda
de un seductor de la patata si necesario. El centro y rebana las
manzanas delgadamente (no pele) y puso al lado. Procese la harina,
el
azúcar castaño y condimenta con especias juntos y puso al lado.

Ponga
una tercera de las manzanas encima de la base de la miga, entonces
rocíe con las pasas de Corinto o sultanas. Salpique 1/3 de la mezcla
de harina encima de la fruta, mientras taladrando el estaño para
permitir el exceso para caerse entre los pedazos de fruta. Repita
estas capas de manzana, sultanas y mezcla de harina hasta todos los
ingredientes que se usa, mientras acabando con la rociadura de
mezcla
de harina. Mezcle la crema agria con el azúcar del glaseado y
extienda uniformemente encima del pastel. Cueza a las 180C. (350F)
durante 45 minutos, entonces quite el pastel del horno y enfríe toda
la noche. Quite de estaño y dragüe con la canela sazonó el azúcar
del
glaseado. Sirva caluroso o frío.

tu puedes transformar o cambiar esta receta es tu opcion.
receta de elgourmet.com (dulces del mundo. http://www.cakeworld.com
visitenla!)

Enviado por miranda cerro (mirchan@newmail.net)

Receta anterior: **TORTA DE MANZANA CECILIA**
Próxima Receta: **TORTA DE MARIA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE MARIA

TORTA DE MARIA

Ingredientes:
2 huevos
3 tazas de harina
2 tazas de nesquick
100 gramos de manteca
2 tazas de azucar
esencia de vainilla
1 taza y media de agua tibia

Preparado:
mezclar los huevos con la harina y la manteca medio derretida (para que sea mas facil), agregarle el azucar mesclando. Ir agregandole el nesquick y echarle unas gotas de esencia de vainilla. Poner en un molde de torta fritolin o manteca(para que no se pegue) y echar la mescla. Meter a horno moderado y dejarlo media hora, o hasta que se cocine. Cortar la torta y a comerla!!! Le pueden agregar dulce de leche por encima, o azucar impalpable Es para chuparse los dedos!!

Enviado por maria perez (bebagenia@hotmail.com)

Receta anterior: **TORTA DE MANZANA ORIGEN ALEMAN**
Próxima Receta: **TORTA DE NATA AL PASTEL**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE NATA AL PASTEL

```
TORTA DE NATA AL PASTEL

Ingredientes:
 (para la masa)
1/4 harina leudante
2 huevos
1 taza de azúcar
100 gs. de manteca
1 taza de leche
escencia de vainilla

para el relleno
200 gs. de ricota
1 taza de azucar

para la crema
1 taza de leche
100 gs de margarina
2 huevos
1 taza de azúcar
escencia de vainilla

manzanas o duraznos glaceados
2 manzanas o 1/2 lata de duraznos
1 taza de azucar impalpable
un trocito de margarina
escencia de vainilla
canela.

Preparado:
```

Mezclar la manteca con el azucar, formar una pasta y agregar los huevos. Luego la leche. Batir un poco, dejar reposar e ir de a poco agregando harina leudante hasta formar una pasta suave que se despegue de los dedos. Estirar y colocar en molde para tarta.

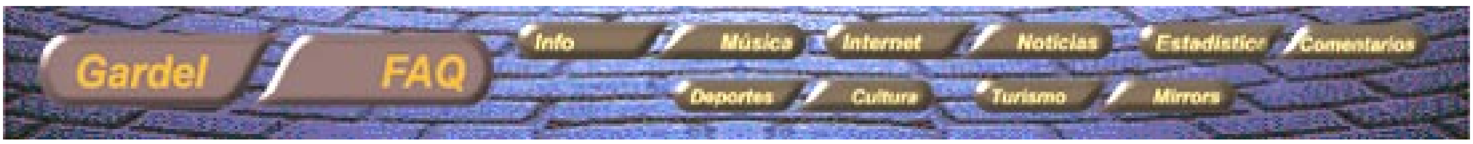
Rellenar primero con la ricota mesclada con el azucar. Aparte preparar en un jarrito leche, manteca y calentar a fuego moderado, agregar los huevos batidos y en media taza de leche fria mesclar dos cucharadas de harina. agregar al preparado anterior junto con la escencia de vainilla, revolver lentamente hasta que espece y luego agregar la taza de azúcar. en otro recipiente colocar la margarina, las manzanas o los duraznos y dejar a fuego moderado, revolviendo cada vez hasta que estén transparentes.

Cubrir la preparacion de la ricota con la crema pastelera y luego por encima colocar la fruta con su jugo.

Cocinar 20' o más (hasta que esté dorado) en fuego muy fuerte.

Enviado por patricia libertini (patricialujan@tutopia.com)

Receta anterior: **TORTA DE MARIA**
Próxima Receta: **TORTA DE NUEZ**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE NUEZ

```
TORTA DE NUEZ

Ingredientes:
1 taza de leche
2 tazas de azucar
3 tazas de harina
3 huevos
menos de media taza de aceite vegetal
1 cdita de esencia de vainilla
ralladura de limon
una taza de nueces bien picadas con un poco de harina
ralladura de tres barritas de chocolate de taza

Preparado:
  mezclar el azucar con los huevos hasta lograr una preparacion bien
clarita,mezclar con la leche y sin dejar de batir agregar el
aceite.
Agregar a la preparacion las tres tazas de harina, de a una por vez
y
mezclando despacio entre taza y taza, finalmente agragar la esencia
de
vainilla, la ralladura de limon y de chocolate y por ultimo las
nueces
picadas. poner en un molde enmantecado y enharinado y cocinar en
horno bajo durante una hora aproximadamente. El tiempo de coccion
puede variar segun el horno y el molde utilizado.

Enviado por Irene Tartaglione (iresu@yahoo.com)
```

Receta anterior: **TORTA DE NATA AL PASTEL**
Próxima Receta: **TORTA DE PANQUEQUES DE NARANJA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE PANQUEQUES DE NARANJA

```
TORTA DE PANQUEQUES DE NARANJA

Ingredientes:
        A
250 gramos de harina
250 gramos de margarina
250 gramos de azúcar flor
250 gramos de 4 huevos
B

150 gramos de mantequilla
1 litro de jugo naranja
150 gramos de azúcar
95 gramos de maicena
4 yemas

Preparado:
A) Batido de crema, margarina con azúcar flor
Agregar los huevos incorporar la harina.

Espastular esta mezcla sobre 12 disco de papel mantequilla y
hornear a
180ºC por 5 a 8 minutos.

B) Crema naranja: hervir ¾ partes de jugo de naranja con toda el
azúcar En el cuarto restante disolver la yema y la maicena. Agregar
a
la mezcla.

Hirviendo. Retirar la mantequilla dejar enfriar
```

```
Montaje: disponer una delgada capa de crema sobre la hojas

Enviado por Carlos Cofré Salinas (faperez@chile.com)
```

Receta anterior: **TORTA DE NUEZ**
Próxima Receta: **TORTA DE RICOTA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE RICOTA

```
TORTA DE RICOTA

Ingredientes:
 masa:
250 grs de harina
100 grs de azucar
1 huevo
esencia de vainilla o ralladura de limon
relleno:
500 grs de ricota
1 huevo
100 grs de azucar
sencia de vainilla

Preparado:
1) poner en un molde la harina, el huevo, el azucar y la esencia de
vainilla. todo eso hay que mezclarlo.

2) una vez echa la masa en otro molde ponemos la ricota, el huevo,el
azucar y la esencia de vainilla con la batidora o licuadora
mezclarlo
hasta que quede esponjosa. acabaran chupandose los dedos.

Enviado por lucia (luciapittaro@ciudad.com.ar)
```

Receta anterior: **TORTA DE PANQUEQUES DE NARANJA**
Próxima Receta: **TORTA DE SALCHICHAS**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DE SALCHICHAS

TORTA DE SALCHICHAS

Ingredientes:
 Para 2 personas.
-6 salchichas.
-4 papas.
-Un trozo de manteca.
-2 fetas de jamón cocido.
-2 fetas de queso de máquina.
-1 taza de salsa de tomate.
-2 cdas. de queso rallado.

Preparado:
  Hervir las papas y luego pisarlas y mezclarlas con la manteca para que quede mas sabroso el pure.

Hervir las salchichas.
En una fuente pequeña, poner un poco de pure, luego colocar las salchichas hervidas, sobre las salchichas, poner las fetas de jamón y encima de estas las de queso. Cubrir todo con el resto de pure y darle forma de torta. Volcar la salsa por encima, queso rallado y meterlo en el horno para calentarlo y gratinarlo.
Servir enseguida.

Enviado por Natalia Cardozo (wueite@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **TORTA DE RICOTA**
Próxima Receta: **TORTA DE VAINILLAS AL CHOCOLATE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TORTA DE VAINILLAS AL CHOCOLATE

TORTA DE VAINILLAS AL CHOCOLATE

Ingredientes:
24 vainillas
cafe
crema chantilli
nueces
100gr chocolate en barra
6c. de miel
2c. de manteca
3c.ralladura de naranja
3c.jugo de naranja

Preparado:
mojar las vainillas en el cafe azucarado,colocar una capa de vainillas en una budinera, colocar una capa de crema chantilli (mezclada con nueces), otra capa de vainillas remojadas en el cafe,otra de crema y por ultimo una de vainillas. colocar en la heladera 2hs., sacar y desmoldar cubrir con la salsa de chocolate. se derrite el chocolate, se retira del fuegoy se agrega la manteca,la miely el jugo y ralladura de la naranja. si no queres desmoldarlo hacelo en una fuente y cubrilo col la salsa de chocolate.

Enviado por silvana bena (natura@onenet.com.ar)

Receta anterior: **TORTA DE SALCHICHAS**
Próxima Receta: **TORTA DELI CHEF**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DELI CHEF

```
TORTA DELI CHEF

Ingredientes:
 1/2 taza de azcar
1/2 taza de agua
 8 onzas de mantequilla
 12 onzas de chocolate Semiamargo
1/4 de taza brandy
 8 huevos

Preparado:
    En un recipiente se vierte el agua y el azucar, se calienta a
  fuego bajo hasta hacer una miel ligera, se derrite la mantequilla
  en esta mezcla y se agrega el chocolate y se espera que se
  derrita. En un procesador de alimentos se baten los huevos y el
  brandy, se mezcla poco a poco el chocolate sin dejar de batir. En
  un molde de teflon desmoldable se vierte la mezcla. Se
  precalienta el horno a 350F O 180C, se hornea al vapor por 45
  minutos.

Enviado por AIDA DEL CASTILLO VIDAURRETA (aidadcv@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TORTA DE VAINILLAS AL CHOCOLATE**
Próxima Receta: **TORTA DEVASTADORA DE COCO Y DULCE DE LECHE**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DEVASTADORA DE COCO Y DULCE DE LECHE

TORTA DEVASTADORA DE COCO Y DULCE DE LECHE

Ingredientes:

Huevos 16
Esencia de vainilla 4 cdtas.
Harina 4 ceros 400 g.
Azúcar 480 g.
Manteca 500 g.
Dulce de leche Pastelero 1 y 1/2 kg.
Coco Rallado 1,200 kg.
molde 30 cm enmantecado y enharinado

Preparado:
1- Batir los huevos con el azúcar a punto letra.
2- Derretir la manteca y dejarla enfriar.
3- Mezclar el coco rallado con la harina tamizada.
4- Incorporar al batido de huevos los ingredientes secos y la manteca
derretida, en forma alternada y muy suavemente, para que no se baje.
5- Poner en el molde, la mitad de la preparación, extender sobre ésta
el dulce de leche y cubrir con el resto de la preparación, dejándola
lisa en el centro y formando coquitos alrededor.
6- Llevar al horno precalentado, moderado.
7- Cocinar durante 1 1/2 hora en horno moderado a suave, hasta que esté firme.
8- Dejar enfriar bien antes de cortar.

```
Enviado por maria celeste moreno (celfu@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TORTA DELI CHEF**
Próxima Receta: **TORTA DIETETICA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA DIETETICA

```
TORTA DIETETICA

Ingredientes:
 12    YEMAS
2  ctas EDULCORANTE
2  cdas VAINILLA
360 grs LECHE en POLVO
12    CLARAS
350 grs RICOTA
2    LIMONES
EDULCORANTE a GUSTO


Preparado:
  Batir las yemas con el edulcorante y la esencia de vainilla .
Agregar a este batido la leche en polvo.
Batir las claras y agregar en forma envolvente
Precalentar el horno y cocinar 25 minutos
Una vez hecha la torta dejar enfriar y desmoldar
Hacer una crema con ricota, ralladura de limon y edulcorante
Colocar esta crema sobre la torta y agregarle frutas o frutillas.

           ALBERTO SANCHEZ
```

Enviado por ALBERTO SANCHEZ (gcariac@overnet.com.ar)

Receta anterior: **TORTA DEVASTADORA DE COCO Y DULCE DE LECHE**

Próxima Receta: **TORTA ECONóMICA CUADRADA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA ECONóMICA CUADRADA

TORTA ECONóMICA CUADRADA

Ingredientes:
(Para dos Biscochuelos)
6 huevos
2 tazas de harina
11/2tazas de azúcar
1/8 taza de aceite

Preparado:
Se baten las claras a nieve, se incorpora el azucar poco a poco hasta lograr un merengue, echas las yemas una a una y sigues batiendo,
luego el aceite y por último el harina.(si deseas hacerlo en dos biscochuelos, divide los ingredientes de lo contrario puedes hacer el
batido de una sola vez). El relleno lo escoges tú. Chaoooo, suerte.

Cualquier duda me la consultas a mi E-mail

Enviado por Glorita (Plory23@hotmail.com)

Receta anterior: **TORTA DIETETICA**
Próxima Receta: **TORTA FACIL DE MANZANA**
[Volver al índice de Recetas]

[Gardel]-[FAQ]-[Info]-[Música]-[Deportes]-[Cultura]-[Noticias]-[Internet]-[Turismo]-[Mirrors]-[Estadísticas]-[Comentarios]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA FACIL DE MANZANA

```
TORTA FACIL DE MANZANA

Ingredientes:
 100 grs. de manteca
200 grs. de azucar
300 grs. de harina leudante
4 huevos
3 manzanas verdes grandes
Ralladura de 1 limon
1 cucharadita de esencia de vainilla
1/2 taza de pasas de uva rubias
Oporto, marsala, moscato o Gancia, cantidad necesaria


Preparado:
  Colocar las pasas en un recipiente con el vino
y dejar reposar algunas horas.
Separar las yemas de las claras. Batir en un bol
la manteca, el azucar, y las yemas. Agregar la
ralladura de limon y la esencia de vainilla.
Tamizar la harina en el bol. Mezclar bien.
Batir las claras a punto nieve y agregar
con movimientos envolventes.
Agregar las pasas y el vino, mezclar.
Pelar las manzanas, descorazonar y cortar en
cubos medianos. Agregar y mezclar.
Verter en molde enmantecado y enharinado.
Cocinar a horno suave 1 hora aproximadamente.

(Cocina Facil de Choly de Berreteaga modificada por Matias).
```

Enviado por Matias Pedraza (matias@de.fcen.uba.ar)

Receta anterior: **TORTA ECONóMICA CUADRADA**
Próxima Receta: **TORTA FACIL DE MANZANAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TORTA FACIL DE MANZANAS

```
TORTA FACIL DE MANZANAS

Ingredientes:
harina leudante 14 cucharadas
Azucar 14 cucharadas
Manteca 100 g
esencia de vainillas o ralladura de limon
Manzanas verdes
Huevo 1
Leche

Preparado:
  Poner en un bowl o en la procesadora el azucar, la harina y la
manteca. Mezclarlo hasta que se haga un arenado. Enmantecar y
enharinar un molde e ir intercalando la mezcla anteriormente
realizada con las manzanas cortadas finitas. Al final batir el
huevo con un poco de leche y volcarlo a la torta. cocinar en
horno medio durante 20 a 30 minutos

Enviado por Soledad Garcia Olivares (msole18@yahoo.com)
```

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA FRIA DE CHOCOLATE

TORTA FRíA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

Ingredientes:
150 gr chocolate para taza
200 gr mateca
4 huevos
1 tazas grande de azúcar
2 taza harina común tamizada
1 taza de leche (250 cm3)
3 cucharaditas de polvo de hornear

Preparado:

Derretir la manteca con el chocolatey la leche. Entibiar. Batir los huevos con el azúcar todo lo que puedas, Unir el chocolate derretido con la manteca y la leche al batido de los huevos con azzcar. Agregar
la harina. Incorporar la harina en forma envolvente. Enmantecar y enharinar el molde (tener en cuenta que crece) Colocar la PREPARACION
y llevar a horno precalentado. Fuego moderado. Tiempo de cocción aproximadamente30 - 40 minutos (con el cuchillo probar que no quede pegada la preparación). Retirar del horno y cortar en cuadraditos. Dejar enfriar . Buen Provecho

Enviado por María Pía Molina Pico (mahipa@sinectis.com.ar)

Receta anterior: **TORTA FACIL DE MANZANAS**
Próxima Receta: **TORTA FRITA ALLA SYLVIA (TANA)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TORTA FRITA ALLA SYLVIA (TANA)

```
TORTA FRITA ALLA SYLVIA (TANA)

Ingredientes:
Harina 1 kg (somos 7 chanchos en familia)
Grasa de vaca derretida: 4 cucharadas grandes.
Sal a gusto
Agua tibia(unos 35-400C grado m`s, grado menos).

Preparado:

1-Harina sobre la mesa a volcan
2-Sal en cono volcanico
3-Grasa en cono volcanico (meter derretida)
4-Agua en cono volcanico poco a poco.
5-Derrumbar volc`n con las manos,amasando violentamente(tipo
asesinato
de esposo).
6-Cuando la masa es el`stica se hacen pelotitas y con el palote se
forman redondas con agujero en el medio (hecho con el dedo limpio).
7-Despues se frien en abundante grasa de vaca.

Buen apetito.
Cada vez que las hace las comemos todas(el marido)

Enviado por Sylvia Fernandez (rillab@libero.it)
```

Receta anterior: **TORTA FRIA DE CHOCOLATE**

Próxima Receta: **TORTA FRITA DEL PARAISO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA FRITA DEL PARAISO

```
TORTA FRITA DEL PARAISO

Ingredientes:
1000 g harina
sal a gusto
1 vaso de agua
tekila 1 pisca
grasa 1/2 kg

Preparado:
colocar la sal en la harina, colocar agua de a poco hasta formar una
pasta, amasar omogeneamente. colocar una pica de takila en la masa.
amasar unos 25 minutos cortarlas y estirarlas. freirlas y servirlas
y
salud!!!!!!!!!!! gracias vicky segui cocinando asi


Enviado por virginia la cocinera (yogui@movinet.com.uy)
```

Receta anterior: **TORTA FRITA ALLA SYLVIA (TANA)**
Próxima Receta: **TORTA FáCIL Y ECONóMICA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA FáCIL Y ECONóMICA

```
TORTA FáCIL Y ECONóMICA

Ingredientes:
 50 gr manteca
100 gr azúcar
200 gr harina leudante
1 vaso leche
1 huevo
1 cucharadita de escencia de vainilla

Preparado:
  Se desmenuza en un bols la manteca junto con el harina y el azúcar
hasta que quede una consistencia de arena. Se baten el huevo, la
leche y la escencia y se añaden a la preparación anterior, se mezcla
todo y se vuelca a un molde redondo mediano, previamente
enmantecado y
enharinado y se cocina na horno moderado durante aproximadamente 40
minutos, verificando que al introducir un palillo en el centro de la
torta, el mismo se retire seco. Yo la hacía a los 10 años, y es
riquísima para el mate de la tarde o el te. Suerte y que les
guste!!!!!!

Enviado por Griselda Arguelles (grisel_argu@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TORTA FRITA DEL PARAISO**
Próxima Receta: **TORTA GALESA DE MANZANAS (TIPICA DE LA PATAGONIA)**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA GALESA DE MANZANAS (TIPICA DE LA PATAGONIA)

```
TORTA GALESA DE MANZANAS (TIPICA DE LA PATAGONIA)

Ingredientes:

para la masa:
500 gramos de harina
250 gramos de manteca
2 yemas
1 chorrito de leche si es necesario
2 cucharaditas de polvo de hornear
ralladura de un limon
120 gramos de azucar

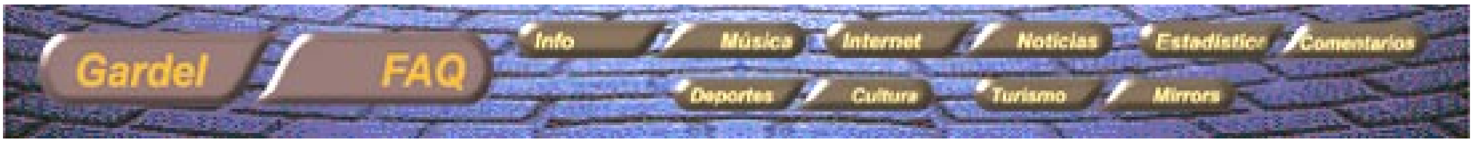
para el relleno:
1 kg de manzanas verdes, peladas y cortadas en rodajas finas, sin
semillas, mezcladas con azucar

Preparado:
  se mezcla la harina con el polvo de hornear, se le agrega la
manteca y se desmenuza, tiene que quedar como arena gruesa. Luego le
agregas las 2 yemas, la ralladura de limon, y el azucar. Si no toma
y
se desarma mucho, le agregas un chorrito de leche, pero no mucha.
tiene que quedar apenas humeda. La dejas descansar en la heladera
dos
horas. Forras un molde para tartas con la masa, tiene que quedar de
1/2 cm de alto, incluso en los bordes. Le pones el relleno, sin el
juguito que solto, lo apretas bien y le pones arriba el resto de la
```

masa, cerrando. Lo cocinas en horno moderado unos 30 minutos, hasta que tome colorcito dorado. Dejas enfriar, y MMMMM... para chuparse los dedos.

Enviado por david chait (davidyelisa@yahoo.com)

Receta anterior: **TORTA FáCIL Y ECONóMICA**
Próxima Receta: **TORTA HELADA DE KARLA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA HELADA DE KARLA

```
TORTA HELADA DE KARLA

Ingredientes:

 2 paquetes de galletas maria
 1 litro de helado de frutilla
 1 litro de helado de vainilla
 1 litro de helado de tumbo
 3 latas dee frutas al jugo de distintos sabores
 1 paquete de gelatina de frutilla
 1 paquete de gelatina de naranja
 1 litro de crema de leche
 ron.

Preparado:

pasar mantequilla a un molde de torta, cubrir la base con galletas
bañadas en un poco de ron, encima ponga helado de frutilla, encima
la
fruta,encima gelatina de frutilla(cuajada) y por ultimo crema
batida,
repita la operacion hasta terminar los ingredientes.

Enviado por Karlita Hurtado (karlitahurtado@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TORTA GALESA DE MANZANAS (TIPICA DE LA PATAGONIA)**
Próxima Receta: **TORTA HUMEDA DE MANZANA (PARA PAPá)**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA HUMEDA DE MANZANA (PARA PAPá)

```
TORTA HUMEDA DE MANZANA (PARA PAPá)

Ingredientes:
 manzans 4
azucar 350gr.
harina 300gr.
huevos 5
manteca 200gr.

Preparado:
  batir la manteca con la azucar, luego ir agregando de a uno los
huevos, despues tamizar la harina y agregarla de a poco. Pelar las
manzanas y cortarlas en cubitos y enharinarlas, luego agregarlas al
preparado. cocinar en el horno a fuego lento.

Enviado por nicolas caramagna (taqueloparió@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TORTA HELADA DE KARLA**
Próxima Receta: **TORTA INVERTIDA DE MANZANAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA INVERTIDA DE MANZANAS

```
TORTA INVERTIDA DE MANZANAS

Ingredientes:
 1 Caja Torta de Vainilla
3 manzanas verdes

Caramelo

200 grs. azucar
 8 cucharadas de agua
 1 cucharada de jugo de limon


Preparado:
  Hacer el caramelo y echarlo en un molde de torta grande poner
encima del caramelo las manzanas cortadas en gajos no tan finos.
echar por encima de las manzanas la mezclar de la torta de vainilla
y
cocinar en horno moderado desmoldar caliente para que las manzanas
queden del lado de arriba con el caramelo. dejar enviar y a
disfrutarla

Enviado por Cristina Sanchez (crisanchez@ciudad.com.ar)
```

Receta anterior: **TORTA HUMEDA DE MANZANA (PARA PAPá)**
Próxima Receta: **TORTA MABEL**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA MABEL

```
TORTA MABEL (MUY FACIL Y RAPIDA)

Ingredientes:   Para Desmigar:

100 grs. de manteca
200 grs. de azucar
200 grs. de harina

Para cubrir:

3 manzanas peladas y cortadas en rodajas
jugo de 1/2 limon
3 cucharadas de azucar
1 cucharada de canela

Para batir:

2 huevos
1 taza de leche


Preparado:
Desmigar los ingredientes hasta formar un granulado.
Acomodar la mitad de esta preparacion en una
tartera enmantecada y espolvoreada con azucar.

Cubrir con las rodajas de manzana, vertir el
jugo de limon encima de las manzanas y espolvorear
con la cucharada de canela y el azucar.
```

Encima de esto colocar el resto de la primera
preparacion.

Agregar sobre esto el batido formado por los
huevos y la leche.

Cocinar a horno moderado casi minimo durante
30 a 35 minutos.

Enviado por Lilian (princesa@poetic.com)

Receta anterior: **TORTA INVERTIDA DE MANZANAS**
Próxima Receta: **TORTA MOUSSE HELADA DE LIMON**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TORTA MOUSSE HELADA DE LIMON

TORTA MOUSSE HELADA DE LIMON

Ingredientes:
 3 sobres de gelatina sin sabor

Preparado:
  Hervir la leche con 100 gr. de azucar, la vainilla y la sal.
Apagar y dejar entibiar. Batir las yemas y a la PREPARACION anterior tibia. Remojar la gelatina en 3/4 de taza de agua y agregar. Mezclar los 100 grs. de azucar restante con el queso crema, el jugo y la ralladura de limon. Batir la crema de leche punto chirle y agregar a la PREPARACION anterior. Colocar en un molde redondo una base de pionono y luego toda la PREPARACION y encima de ista otra base de pionono del mismo tamaqo del molde. Llevar a la heladera hasta el dia siguiente y desmoldar. Se termina espolvoreando todo con azucar impalpable y se hace con mazapan unos limoncitos que se colocan en el medio de la torta.

Realmente es exquisita, espero que la prueben hacer.

Un cariqo para todos.

LILIANA ORELLANA

Enviado por LILIANA ORELLANA (lorell@meyosp.mecon.ar)

Receta anterior: **TORTA MABEL**
Próxima Receta: **TORTA NEGRA GALESA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TORTA NEGRA GALESA

```
TIA BERYL
Torta Negra Galesa

Ingredientes
  200g de azucar negra
  200g de margarina
  300g de harina
    2 cucharaditas de bicarbonato
  200g de pasas sultaninas
  250g de fruta abrillantada
   75g de nueces picadas (opcional)
   1/2 copita de licor
    1 cucharada de melaza
  250cc de agua

o  Poner el agua a hervir, agregar las pasas, la melaza y el azucar.
  Hervir 5 minutos y retirar.
  Dejar enfriar, luego mezclar con margarina.
o  Agregar la harina tamizada con bicarbonato, nueces, fruta
abrillantada
  y licor.
o  Volcar en molde hondo enmantecado y enharinado.
  Hornear a temperatura moderada durante una hora.
o  conservar en lugar seco y fresco.

AUTORIA: Domino - industria de productos alimenticios
     Julio A Roca 1070, Pto Madry, Chubut
     tel/fax (0965)51695

La receta viene adentro de la torta que ellos preparan.
```

No la probe; me refiero a la receta, eh!, la torta mas bien que hace rato desaparecio...

Receta anterior: **TORTA MOUSSE HELADA DE LIMON**
Próxima Receta: **TORTA POTE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA POTE

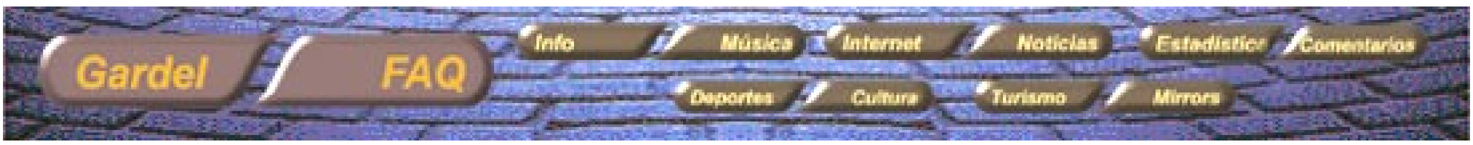
```
TORTA POTE

Ingredientes:
 1 pote de crema (225 cm3)
225 cm3 de harina (2 potes)
225 cm3 de azucar (1 pote)
3 clara de huevo batidas a punto nieve
vainilla


Preparado:
  Vertere en un boll el pote de cremas, después usando el mismo pote
para que sean las mismas medidas, 2 potes de harina leudante y 1 de
azucar. A parte batir las claras a punto nieve y despues juntarlas
con la otra mezcla a la cual se le agrega esencia de vainilla. dejar
en el horno entre 30 y 40 minutos

Enviado por cecilia barcos (cecibarcos@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **TORTA NEGRA GALESA**
Próxima Receta: **TORTA RAPIDA DE CHOCOLATE**
[Volver al índice de Recetas]



Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA RAPIDA DE CHOCOLATE

```
--------------------------------------------------------------------------------
        TORTA RAPIDA DE CHOCOLATE (Irresistible !!)

Ingredientes

4 huevos
1 vaso de azucar (vaso 1/5 o 1/4 Litro)
3/4 vaso de harina leudante (o comun con 2cditas. de Royal)
5 barritas de chocolate Fondant
125 gr. de matenca
 1 cdita. esencia de vainilla

Praparacion

 Por un lado, derretir la manteca con el chocolate.
 Por el otro, batir los huevos con el azucar y la esencia de vainilla
Mezclar todos los ingredientes y LISTO !
Cocinar 20 min (o hasta que al introducir un cuchillo, este salga limpio y
seco)
```

Receta anterior: **TORTA POTE**
Próxima Receta: **TORTA SILVIA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA SILVIA

TORTA SILVIA

Ingredientes:
1 taza de nueces picadas.
= taza de ciruelas bien picaditas.
200 gr de manteca.
1 cucharadita de bicarbonato.
1 taza de agua caliente.
2 huevos.
1 = taza de azucar.
Licor y escencia.
2 = taza de harina leudante.

Preparado:
Mezclar las nueces, ciruelas, manteca, bicarbonato y el agua caliente. Dejar descansar por hora o mas. Despues, agregar sin batir 1x1 los huevos, azucar, licor escencia y la harina leudante, mezclar todo muy bien. Ponerlo en un molde de budin ingles grande o en 2 medios. Llevarlo a horno moderado,hasta que al pincharlo con un palito este salga limpio. Comerlo despues de frio. PD. Puede agregarsele higos secos cortaditos, almendras, orejones, mas o menos taza, no mas.

Enviado por marcela ramos (litti@netfly.com.br)

Receta anterior: **TORTA RAPIDA DE CHOCOLATE**
Próxima Receta: **TORTA SUPER RICA DE CHOCOLATE Y NUECES A LA CABANA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TORTA SUPER RICA DE CHOCOLATE Y NUECES A LA CABANA

```
TORTA SUPER RICA DE CHOCOLATE Y NUECES A LA CABANA

Ingredientes:
 Ingredientes

 Biscuit
 Azúcar - 200 g
 Claras - 6 Unidades
 Harina - 2 cdas.
 Limón - 1
 Nueces molidas - 150 g
 Polvo de hornear - 1 cdita.
 Yemas - 6 Unidades

 Crema de chocolate
 Azúcar - 50 g
 Chocolate - 150 g
 Crema de leche - 300 cc
 Limón sutil - 2 Unidades

 Cobertura caramel
 Azúcar - 200 g
 Chocolate - 100 g
 Crema de leche - 300 cc
 Gelatina sin sabor - 7 g
 Glucosa - 130 g
 Manteca - 30 g
```

Preparado:
Biscuit

- Procese las nueces.
- Ralle la cáscara de limón.
- Bata las claras con el resto de azúcar a punto nieve.
- Bata las yemas con la mitad del azúcar. Agregue la ralladura de limón, el harina y el polvo de hornear.
- Incorpore las claras en tres veces en forma envolvente y las nueces procesadas.
- Vierta en una placa forrada con papel manteca y cocine en horno moderado (180º C) durante 7 a 10 minutos. Retirar. Dejar enfriar.

Crema de chocolate

- Ralle la cáscara del limón.
- Pique finamene el chocolate.
- Bata los 300 cc de crema a medio punto. Reserve en la heladera.
- Reduzca los 500cc crema con la ralladura de limón a 1/3 de su voumen.
- Incorpore el azúcar y el chocolate picado,
- Enfríe sobre un baño María invertido.
- Añada la crema montada.

Armado

- Tapice un molde de terrina con papel film.
- Divida el biscuit en tres partes iguales, tomando como medida el molde a utilizar.
- Acomode una capa de biscuit en el fondo del molde, cubra con un poco de crema, encima otra de biscuit, más crema y el último biscuit.
- Cierre bien con el papel.
- Deje enfriar en la heladera.

Cobertura de caramel

- Ralle el chocolate y reserve en un bowl.
- En un bowl mezcle la manteca con la glucosa.
- Hidrate la gelatina.
- En una sartén haga un caramelo rubio con el azúcar.
- Incorpore la crema poco a poco y la mezcla de crema con glucosa.
- Apague el fuego y añada la gelatina.

- Vierta encima del chocolate sin revolver. Deje enfriar antes de utilizar.

Presentación

- Cubra el postre con la cobertura caramel y sirva en porciones.

Enviado por MABEL MENDEZ (mabelme@ciudad.com.ar)

Receta anterior: **TORTA SILVIA**
Próxima Receta: **TORTA SUPREMA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTA SUPREMA

TORTA SUPREMA

Ingredientes:
Para la masa:
450 gr de harina,
250 gr de manteca,
150 gr de azúcar,
4 yemas duras,
ralladura de la cáscara de 1 naranja.

Para la crema:
350 gr de dulce de batata,
3 cucharadas de agua,
2 huevos,
ralladura de la cáscara de 1 naranja.

Varios: 1 cucharada de canela molida, azúcar impalpable.

Preparado:
Poner en un bol los ingredientes de la masa: harina, manteca (cortada y ablandada), azúcar, yemas (pisadas de antemano con un tenedor) y la ralladura de naranja. Mezclar con tenedor y formar con las manos una pasta, amasarla poco para alisarla y dividirla en dos partes, una más grande que la otra. Si al amasar faltara agua para unirla, agregarle de a poquito y amasar. A parte, en una cacerolita poner el dulce de batata cortadito, agregarle el agua, poner al fuego y deshacer con un tenedor; retirar y agregarle los huevos y la ralladura de naranja; revolver bien formando una crema. Estirar la masa grande dejándola algo gruesa y forrar un molde redondo de 5 o 6

cm de altura. Emparejar alrededor con un cuchillo. Poner dentro la crema de batata y espolvorear con la canela; y una vez estirada la otra mitad de masa tapar el molde uniendo los bordes. Poner a cocinar en horno suave (175º o 180º aprox). Una vez cocida se espolvorea con azúcar impalpable... ¡y listo! ¡a saborear!

Enviado por Ana G. Peretti (ana@salmeron.com.ar)

Receta anterior: **TORTA SUPER RICA DE CHOCOLATE Y NUECES A LA CABANA**
Próxima Receta: **TORTA TROCITOS DE CHOCOLATE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TORTA TROCITOS DE CHOCOLATE

TORTA TROCITOS de CHOCOLATES

Ingredientes:
125 gr de manteca blanda
200 gr de azúcar común
1 cucharadita de esencia de vainilla
2 yemas
¼ kg de harina leudante
¾ tazas de leche o cognac
3 barritas de chocolate cortadas en trocitos
2 manzanas cortadas en cubitos o ¼ de dulce de batata
2 claras batidas a punto nieve

Preparación:
Colocar en un bols la manteca con el azúcar y batir hasta obtener una crema. Perfumar con esencia. Agregar de a una las yemas y, una vez bien mezcladas, incorporar poco a poco la harina intercalando con la leche. Añadir el chocolate y el dulce de batata o las manzanas, integrando bien todos los ingredientes. Por último, con movimientos envolventes, las claras. Volcar en un molde enmantecado y enharinado de 24 a 26 cm de diametro y cocinar en horno moderado durante 40 minutos.

enviada por Marisa A. García (sealaugh@yahoo.com)

Receta anterior: **TORTA SUPREMA**

Próxima Receta: **TORTAS DE HUEVO**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTAS DE HUEVO

```
TORTAS DE HUEVO

Ingredientes:
 5 huevos
1kg de harina
rexal{royal}
mantequilla

Preparado:
  se bate los huevos con la harina el rexal y la mantequilla
derretida en la caserola coa aceite se frie la mezcla en el tamaño
de
una cucharada y listo

Enviado por maria de jesus martinez higuera
(maria_martinez_8@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TORTA TROCITOS DE CHOCOLATE**
Próxima Receta: **TORTAS FRITAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

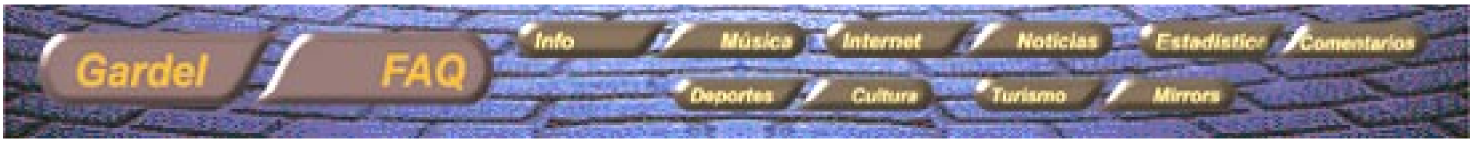
[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTAS FRITAS

TORTAS FRITAS

Cazas un kilo de harina (en una monta#ita [mas bien "volcancito"], le
tiras adentro dos huevos, una taza de agua tibia con sal (a gusto; a
mi me gustan saladas), mezclas hasta que todo eso quede pastoso (con
un borde de harina tipo crater alrededor). A pasticho, le tiras 100g
de grasa de vaca (tipo la del asado o del churrasco, viste?) derretida
(y te comes los pedacitos sequitos), mezclas bien, y te pones a amasar
hasta que quede todo parejo (si necesitas mas agua, anda agregando)
Depues se corta y se estira CON LA MANO, y se frie.

Receta anterior: **TORTAS DE HUEVO**
Próxima Receta: **TORTAS FRITAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

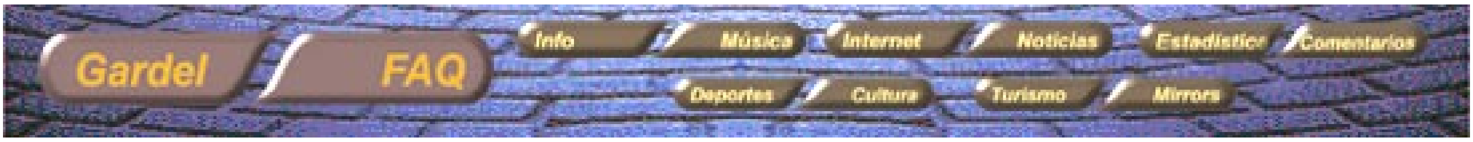
TORTAS FRITAS

```
TORTAS FRITAS

3 y 1/2 tazas de harina comun
1 taza, algo escasa de grasa (lard)
1/2 cucharadita de sal
1 huevo batido
2 cucharadas de agua, o la necesaria
Mas grasa para freir
Azucar para espolvorear

Mezclar la harina con la grasa y la sal. Agregar el huevo batido
con 2
cucharadas de agua, hasta formar una masa blanda y lisa. Se a#adira
la
cantidad suficiente de liquido para formar una masa blanda,
aumentando la
cantidad de agua si fuese necesario. Dejar descansar la masa una
media
hora. Estirar luego con un palote, dejandola de miedio centimetro de
espesor. Cortar con cuchillo o cortapastas en formas irregulares o
si no en
cuadrados, traingulos, rombos o circulos y poner a freir en
abundante grasa
muy caliente. Deben quedar algo doradas y muy tiernas, nunca
crocantes ni
rigidas. Espolvorear con azucar en el momento de sacar de la sarten.
```

Receta anterior: **TORTAS FRITAS**
Próxima Receta: **TORTAS FRITAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTAS FRITAS

```
Que rico !!!

Tortas Fritas :
Tradicional en campamento las tortas fritas no deben faltar .
Si bien admite algunas variantes daremos una de las formas mas
simples

INGREDIENTES :

- Harina Leudante (o Harina comun + 1 cucharada de Polvo de Hornear
por Kg.)

- Sal

- Agua tibia

- Aceite o Grasa

PROCEDIMIENTO :

- Mezclar Harina con una cuchara de aceite o grasa (la grasa debe
disolverse), un poco de sal (no demasiado o nada si se desea dulces)
y Agua tibia hasta formar una masa no muy seca ni Humeda para poder
amasar a mano .

- Amasar bien por un rato (5 -10 minutos)

- Estirar la masa a mano o con palo de amasar (poner un poco de
harina
sobre la masa y otro poco en el palo para que no se pegue la masa al
```

palo mientras se la estira)

- Con un cuchillo o con las manos se le de la forma deseada a las tortas

- Se perfora de lado a lado las tortas con un tenedor (no dejar espacios mayores a 1,5 cm sin perforar porque se corre el riesgo de no
completarse la coccion en algunas partes de la masa)

- En una sarten con aceite suficientemente caliente se coloca una bolita de 1 cm de diametro para comprobarlo, se debe observar que se frie pero no de forma demasiado intensa.

- Se colocan las tortas y se las controlan para que se vayan friendo de forma suave y pareja . Al darlas vuelta, hacerlo con cuidado para que no salte aceite o grasa y nunca usar utensilios humedos .

- Sacar las tortas con cuidado, dejar escurrir el aceite unos instantes y finalmente dejarlas sobre papel de cocina .

Receta anterior: **TORTAS FRITAS**
Próxima Receta: **TORTAS FRITAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TORTAS FRITAS

```
TORTAS FRITAS

Ingredientes:
 Tortas Fritas :

Tradicional en varias provincias de Argentina.
Si bien admite algunas variantes daremos una de las formas mas
simples :

Ingredientes :
- Harina Leudante 1/2 Kg (o Harina comzn + 1 cucharada de Polvo de
Hornear por Kg.)

- Sal o azucar de acuerdo al gusto particular
- Agua tibia
- Aceite o Grasa

Preparado:
  Procedimiento :

- Mezclar Harina con una cuchara de aceite o grasa (la grasa debe
disolverse previamente), un poco de sal o azucar de acuerdo a cada
gusto particular y Agua tibia hasta formar una masa no muy seca ni
Hzmeda para poder amasar a mano .

- Amasar bien por un rato (5 -10 minutos)

- Estirar la masa a mano o con palo de amasar hasta lograr una masa
de
no mas de 2 a 3 milimetros de espesor
```

-poner un poco de harina sobre la masa y otro poco en el palo para que
no se pegue la masa al palo mientras se la estira

- Con un cuchillo o con las manos se le da la forma deseada a las tortas

- Se perfora de lado a lado las tortas con un tenedor (no dejar espacios mayores a 1,5 cm sin perforar porque se corre el riesgo de no
completarse la coccion en algunas partes de la masa)

- En una sarten con aceite suficientemente caliente, para comprobar su
apropiada temperatura se coloca una bolita de 1 cm de diametro, observar si se frie correctamente (no de forma demasiado intensa).

- Se colocan las tortas y se las controlan para que se vayan friendo de forma suave y pareja . Al darlas vuelta, hacerlo con cuidado para que no salte aceite o grasa y nunca usar utensilios hzmedos .

- Sacar las tortas con cuidado el punto razonable es cuando esta apenas dorada (aqui depende de cada gusto), dejar escurrir el aceite unos instantes y finalmente dejarlas sobre papel de cocina .

Importante cuando se cocina con aceite:
NO cocine con la cara ....eso es aleje su cara mucho de la sarten para
en caso de alguna situacion peligrosa (salte el aceite) ud. no se queme la cara.

que lo disfruten : esta receta fue preparada para adiestrar a los scouts de la Asociacion Diocesana de Scouts Catolicos de Lomas de Zamora

Enviado por Eduardo Buscarini (buscarini@hotmail.com)

Receta anterior: **TORTAS FRITAS**
Próxima Receta: **TORTAS FRITAS (SOPAIPILLAS) LIVIANAS**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

TORTAS FRITAS (SOPAIPILLAS) LIVIANAS

```
TORTAS FRITAS (SOPAIPILLAS) LIVIANAS

Ingredientes:
Harina (segzn la cantidad)
Aceite (mas bien poco) 1 cucharada por kilo de harina
Agua (para completar la masa)
Sal (una pizca)
Aceite para freir
Azucar (a gusto)

Preparado:
  Colocar la harina sobre una superficie plana, preferentemente
marmol para evitar que se pegue la masa, hacer un pequeqo hueco en
el
medio donde se colocara el aceite y la sal, comenzar la mezcla. Para
realizar la masa comenzar a colocar el agua. Lograr una masa no muy
trabajada ni muy seca. Una vez amasada, extenderla sobre la mesa por
medio de un rodillo, dejando a la masa de una altura aproximada de
1/2
cm. Cortarlas en cadraditos de 7 por 7 cm, si se prefiere realizar
cortes de cuchillo dentro de los cuadrados pero lo recomendable es
no
realizarlos para que se inflen al freirlas. Colcarlas en la sarten
con el aceite bien caliente y que el aceite no tape completamente
las
sopaipillas, freir de los dos lados tratando de que no queden muy
oscuras, se notara que a medida que se frien se iran inflando.
Extraer la fritura e inmediatamente colocar el azucar de forma tal
que
esta se adhiera perfectamente a la superficie. Paso seguido
```

```
comer...
Se recumienda su consumo en forma inmediata a la preparacion
acompaÑqada de unos exquisitos mates.

Enviado por Jorge Specogna (spcgn@lanet.com.ar)
```

Receta anterior: **TORTAS FRITAS**
Próxima Receta: **TORTAS FRITAS MIAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTAS FRITAS MIAS

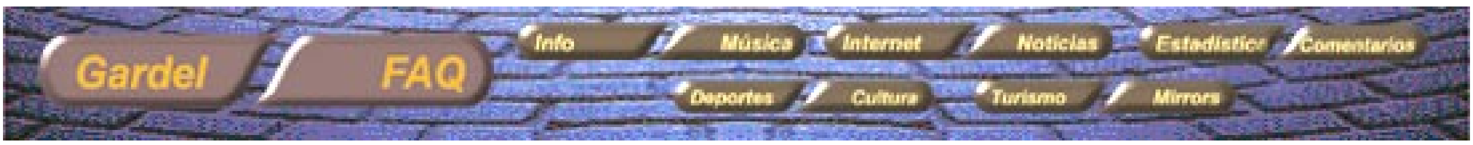
```
TORTAS FRITAS MIAS

Ingredientes:
 300 GRAMOS DE HARINA
175 CM. CUBICOS DE AGUA
75 CM. CUBICOS DE ACEITE
2 CUCHARADAS LLENAS DE SAL

Preparado:
  En un bol cernir la harina con la sal,mezclar el agua con el
aceite
y echandosela a la harina formar la masa. estando bien amasada
estirarla a mas o menos 3 O 4 mM.de espesor, cortar en forma de
rombos
y cocinarlas en abundante aceite hasta que esten dorada a su gusto.
pruebelas y despues me dice: francisco

Enviado por FRANCISCO NICOTRA (FRANK1926@AOL.COM)
```

Receta anterior: **TORTAS FRITAS (SOPAIPILLAS) LIVIANAS**
Próxima Receta: **TORTILLA A LA JULIO**
[Volver al índice de Recetas]



[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTILLA A LA JULIO

```
TORTILLA A LA JULIO

Ingredientes:
espinacas, 500 g
huevos, 4
Chorizo colorado 1
aceitunas negras,100 g
pimienta negra de molinillo
polvo de hornear, 1 cdita.
sal
aceite de oliva c.n.

Preparado:
  Cocer las espinacas al vapor. Escurrir para que pierdan el jugo y
picarlas no muy fino. Cortar en rodajas finisimas el chorizo.
Descarozar las aceitunas y cortarlas en rodajitas transvesales.
Batir
los cuatro huevos con un poco de sal y una cucharadita de las de
café
de polvo de hornear. Agregar la espinaca, las aceitunas y el
chorizo.
condimentar con la pimienta recién molida, y llevar a sartén rociada
con aceite de oliva, a fuego suave hasta que coagule el huevo. Dar
vuelta con ayuda de un plato o una tapa de cacerola y terminar de
cocinar.

Enviado por Julio Alberto Salas (julioasalas@yahoo.com)
```

Receta anterior: **TORTAS FRITAS MIAS**
Próxima Receta: **TORTILLA A LOS MIL SABORES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTILLA A LOS MIL SABORES

TORTILLA A LOS MIL SABORES

Ingredientes:
2 huevos.
Pimienta blanca
Pimienta negra
Canela
Pimenton
1/4 de hoja de laurel
Sal
Azucar
Perejil
Oregano
Tiempo
y
todos los condimentos y especias que tengais por ahí

Preparado:
  Batir los dos huevos como siempre.
Seguir batiendo e ir poniendo un poco de cada ingrediente.
Batir un poco mas Y un poco mas y hacer la torilla como siempre.

Se pone la sarten al fuego
se le echa una cucharada sopera de aceite de oliva virgen extra
(aceite de oliva). Se enciende el fuego. Cuando el aceite este
caliente se echa la tortilla y se hace a gusto.

Que aproveche,

Enviado por Daniel Fraile (tirocs@hotmail.com)

Receta anterior: **TORTILLA A LA JULIO**
Próxima Receta: **TORTILLA DE ESPINACA DELICIOSA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTILLA DE ESPINACA DELICIOSA

```
TORTILLA DE ESPINACA DELICIOSA

Ingredientes:
 -1kg de espinaca
-2 o 3 huevos
-muzzarela 150gr
-sal,pimienta,a gusto
-otros(zanahoria,jamon,)
-manteca necesaria

Preparado:
  lavar muy bien las hojas de spinaca,
verter en un bol los huevos,sal,pimienta,
+ otros si se desea,mezclar bien e unir a este
las hojas de espinaca y la muzzarela cotada en
pequenos trocitos,hasta que se mezclen bien uno
con otro.
preparar la sarten,previamente enmantecada,
calentarla unos segundos y verter la preparacion
cubriendo la fuente en su totalidad.cocine de
amos lados.para ello ayudese con la tapa de la
sarten..y disfrute caliente o fria!
es muy conveniente para salida laboral.

Enviado por nerina cardozo lahav (neri@iagora.com)
```

Receta anterior: **TORTILLA A LOS MIL SABORES**

Próxima Receta: **TORTILLA DE MACARRONES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTILLA DE MACARRONES

```
TORTILLA DE MACARRONES

Ingredientes:
 Huevos, macarrones, queso rayado, mantequilla, sal.

Preparado:
  Se hierven los macarrones. Se baten los huevos, se echa la mitad
del queso rayado y se sazona con sal. En una sarten aparte ponemos
la
mantequilla y echamos la mezcla de huevos, seguidamente echamos los
macarrones ya hervidos y hacemos la tortilla, una vez echa, echamos
el resto del queso rayado por encima de la tortilla y la ponemos al
horno hasta que se funda el queso. (Y a disfrutar que son 2 dmas)

Enviado por Marcos Llobet (odpa@apdo.com)
```

Receta anterior: **TORTILLA DE ESPINACA DELICIOSA**
Próxima Receta: **TORTILLA DE PAPAS AL HORNO!!**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

TORTILLA DE PAPAS AL HORNO!!

TORTILLA DE PAPAS AL HORNO!!

Ingredientes:
3 tazas de harina
6 o 7 papas cocidas y bien molidas
manteca
una buena cantidad de chicharrones de cerdo

Preparado:
Al pure de papas se le agrega la harina hasta formar una masa no muy dura,despues se amaza con un poco de manteca de cerdo y se forman las tortillas en forma de pancitos medianos, a a estos en el centro se le agregan los chicharrones de cerdo y se ponen al horno hasta que esten doradas y mmmm ke rico!!!!!

Enviado por Teresa Barrientos (teresabarrientosb@hotmail.com)

TORTILLA DE PAPAS!!! BUENIIIIISIMA

```
TORTILLA DE PAPAS!!! BUENIIIIISIMA

Ingredientes:
 5 o 6 papas...más o menos
2 cebollas
3 o 4 huevos batidos
si quieren morron
sal, cantidad necesaria

Preparado:
Bueno, pelas las papas, las cortas en cuadraditos iregulares, y los
freis en una sarten con bastante aceite. Poner las papas en un plato
con el papel de cocina, cosa que se "sequen", o sea que no queden
tan
aceitosas. Despes cuando estan todas listas, en otra sarten pones
las
cebollas (que YA habias pelado y cortado) bien cortaditas con un
"touch" de aceite, las dejas ahí hasta que las cebollas esten como
"transparentes"... Despues de esto, pones en un bowl:

los huevos batidos
las papas
la cebolla

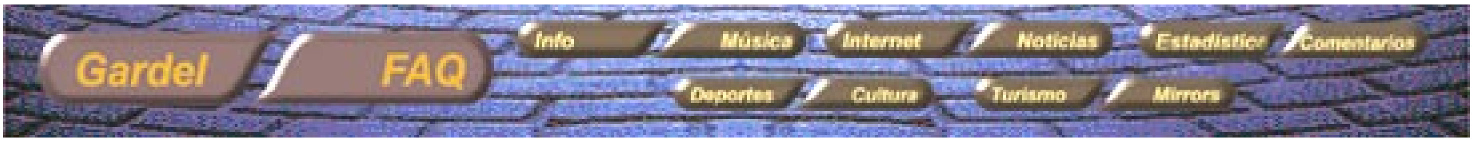
y si queres el morron (en caso de que quieras ponerle morron a la
tortilla, lo pones en una sarten junto con las cebollas..) ....y lo
mezclan bien...en la sarten que habias freido las papas, le pones
aceite(o le sacas si es que la dejaste en las hornallas desde antes)
y
pones el preparado. Depende, si queres que te dure un poco más la
```

torilla, dividis en preparado en dos, un poco más bajitas, pero igual
de ricas... En cuanto a cuanto dejar la tortilla en el fuego...eso es
depende...te tenes que fijar cuan tostada está.

cualquier cosa pregunten, porque me parece que no esta demasiada clara
la receta =) besooos...exitoos juli

Enviado por juli (bostera_kpa@hotmail.com)

Receta anterior: **TORTILLA DE PAPAS AL HORNO!!**
Próxima Receta: **TORTILLA DE PERAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTILLA DE PERAS

```
TORTILLA DE PERAS

Ingredientes:
 peras
huevos
aceite
un poquito de sal


Preparado:
   se prepara lo mismo que para hacer la tortilla de patata pero en
su lugar es la pera se frie y cuado esta frita se añade el huevo
batido tambien se hace con manzana esta riquisima

Enviado por VICENTE ZARAGOZA (vze@bbvnet.com)
```

Receta anterior: **TORTILLA DE PAPAS!!! BUENIIIIISIMA**
Próxima Receta: **TORTILLA DOBLE CON SALSA BLANCA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTILLA DOBLE CON SALSA BLANCA

```
TORTILLA DOBLE CON SALSA BLANCA

Ingredientes:
 1Kg de papa
8 Huevos
1/2 Ltro de Leche
100 Grs Jamon Cocido
100 Grs Queso Barra
Maizena
Nuez Moscada
Sal Y Pimienta

Preparado:
  Cocinar 2 tortillas por separado y Preparar la Salsa Blanca, luego
de cocinado todo esto, colocar en un recipiente para horno una
tortilla encima de esta el jamon y el queso y luego la otra
tortilla.
Una vez echo todo esto recubrir con la salsa blanca y llevar al
horno
para calentar bien todo,(se le puede gratinar encima de la salsa
blanca un poco de queso rallado.acompañar con unas milanesas o
cualquuier otro tipo de carne.

Enviado por Diego Godoy (Dgodoy@lacapitalnet.com.ar)
```

Receta anterior: **TORTILLA DE PERAS**
Próxima Receta: **TORTILLA ESPAQOLA**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TORTILLA ESPAQOLA

```
TORTILLA ESPAQOLA

Ingredientes:
 6 HUEVOS
3 PATATAS GRANDES....
SAL
CEBOLLA
2 DIENTES DE AJO.

Preparado:
  Pelar y cortar las patatas en rodajas no muy grandes.
calentar en una sarten aceite de oliva virgen con los dos dientes
de ajos sin pelar. cuando esti bien caliente freir las patatas y
la cebolla cortada en taquitos hasta que esten doradas, no
crujientes. retirar el aceite y el ajo. Echar encima de las
patatas el huevo batido (resevar un poco), tapar y que cocer a
fuego lento, cuando el huevo esti cuajado voltear la tortilla en al
sarten y añadir el huevo restante, cuando esti cuajado retirar y
dejar reposar en la sarten 15mim.

Enviado por FRANCISCO CASTELAO (FCASTELAO@INICIA.ES)
```

Receta anterior: **TORTILLA DOBLE CON SALSA BLANCA**
Próxima Receta: **TORTILLA QUEMADA AL RHUM**
[Volver al índice de Recetas]

TORTILLA QUEMADA AL RHUM

TORTILLA QUEMADA AL RHUM

Ingredientes:
3 manzanas jugosas
6 o 8 cucharadas de azucar
manteca
100 o 200 cm3. de rhum

Preparado:
Pelar las tres manzanas. Luego cortarlas en rebanadas finas. Una vez que estan cortadas, ponerlas en una sarten con manteca y saltearlas, sin llegar a que se doren, dandolas vuelta con una espatula. Mientras se estan salteando, batir los 3 huevos con l cucharada de azucar. Una vez saltedas las manzanas se le agregan los huevos batidos y hacer una tortilla.Cuando se la va a dar vuelta poner
en la sarten manteca y dos cucharadas de azucar y cocinarla sin que se
pegue y así darla dos vueltas mas, siempre poniendo en el fondo de la
sarten 2 cucharadas de azucar. Luego ponerla en una fuente grande de acero o loza y agregar sobre la misma y la fuente el rhum y prenderle
fuego, ayudandose con una cuchara tirando sobre la torilla el rhum prendido y cuando se calcula que se ha embebido mas o menos bien, taparla con una tapa, y luego servirla. Es muy rica. Carlos

Enviado por CARLOS (charlyx@ciudad.com.ar)

Receta anterior: **TORTILLA ESPAQOLA**
Próxima Receta: **TOSTADAS CREMOSAS DE DORSET**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TOSTADAS CREMOSAS DE DORSET

```
TOSTADAS CREMOSAS DE DORSET

Ingredientes:
 Para 4 personas

1 yema de huevo
150 ml. de nata
2 cucharaditas de azucar extrafina
cascara rallada de limon
6 rebanadas de pan
2 huevos
25 gr. de mantequilla
2 cucharadas de aceite
azucar extrafino para espolvorear
cuartos de naranja para acompañar

Preparado:
  En un plato con la yema y mezclala con la nata, el azucar
extrafina
y la rayadura de limon. Pn e pan y dejalo remojar durante 5 min.
Bate los huevos y sumerje las rebanadas de pan remojadas. En una
sarten, calienta la mantequilla y el aceite hasta que este muy
caliente. echa las rebanadas de pan y frielas hasta que la parte
inferior quede dorada. Dale la vuelta y cocinala de 1 a 2 min.
Retirala de la sarten, escurrela en papel absorbente y espolvorear
con
azucar extrafino, acompañar con los cuartos de naranja para exprimir
el zumo encima.

Enviado por Guillermo Castell Segui (G_Castell2.telelineb)
```

Receta anterior: **TORTILLA QUEMADA AL RHUM**
Próxima Receta: **TOSTADAS DE TOMATE Y ALBAHACA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TOSTADAS DE TOMATE Y ALBAHACA

```
TOSTADAS DE TOMATE Y ALBAHACA

Ingredientes:
4 porciones
1/4 kg de tostadas
2 tomates
1 planta de albahaca
1 diente de ajo (opcional)
aceite de oliva
sal y pimienta

Preparado:
  Raspar el diente ajo por cada tostada.
Cortar el tomate en pedazos chiquitos y la albahaca en tiras
finitas.
Mezclar agregándole el aceite de oliva, la sal y la pimienta.
Colocar
la mezcla sobre las tostadas y servir.

Enviado por Anabella Pellegrini (yo_geniayahoo.com)
```

Receta anterior: **TOSTADAS CREMOSAS DE DORSET**
Próxima Receta: **TOSTADAS TAPATIAS**
[Volver al índice de Recetas]

TOSTADAS TAPATIAS

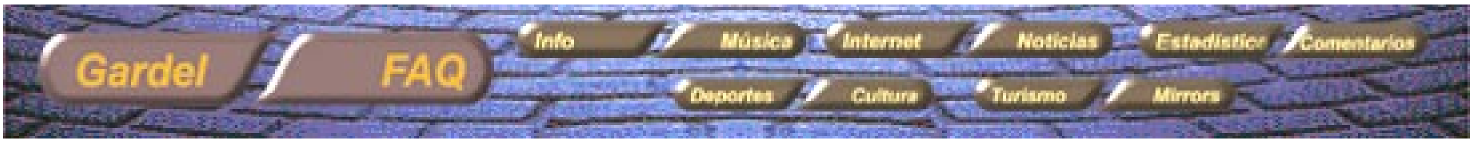
```
TOSTADAS TAPATIAS

Ingredientes:
4- MANITAS DE CERDO CORTADAS A LA MITAD
3- CEBOLLAS
3- DIENTES DE AJO
3- HOJAS DE LAUREL
1- TAZA DE VINAGRE
  OREGANO
1- TAZA DE PURE DE TOMATE CONDIMENTADO
1- TAZA DE SALSA TAQUERA
  LECHUGA PICADA
1- MANOJO DE RABANOS PICADOS
  ACEITE DE OLIVA
18- TOSTADAS
1- LATA DE FRIJOLES NEGROS REFRITOS
100- g. DE QUESO AÑEJO RAYADO

Preparado:
  Cuece las manitas con una cebolla, el ajo, laurel y sal.
deshuesalas y dejalas reposar 6 horas en 1/4 de vinagre con una
cebolla rebanada, oregano, sal y pimienta. frie la otra cebolla
picada y añade el pure y la salsa taquera, deja que se sazone bien y
añade un poco de vinagre y oregano. aliña la lechuga y los rabanitos
con aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta. unta cada tostada con
frijoles, encime una camita de lechuga, manitas picadas, salsa y
queso. y ¡¡ya esta!! mmmm... riquisisisisimo. ¡¡haslo ya!!

Enviado por BEATRIZ ALVA BONILLA (almacen@eljorullo.com.mx)
```

Receta anterior: **TOSTADAS DE TOMATE Y ALBAHACA**
Próxima Receta: **TRUCHA**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TRUCHA

```
Esta receta va dirigida a todos esos espiritus delicados que se
dedican a la pesca de la trucha con mosca. Si no se dedican a la
pesca, pueden comprar tru- cha en algun supermercado o usar algun
otro
pescado. Esta receta aparece en un libro de cocina de Penelope Casas
titulado The Foods & Wines of Spain. Si, ya se lo que van a decir:
mira al jeton ese con un libro de comidas espa~olas escrito en
ingles!
Si dicen eso: you are full of shit. Recomiendo el libro,
especialmente a los sibaritas de la red.

INGREDIENTES:

4 truchas de 1/4 Kg cada una.
Sal
Pimienta negra molida
Harina comun
1 taza de aceite de oliva
3 dientes de ajo pelados
2 hojas de laurel
2 cucharitas de tomillo (thyme)
2 cucharas de perejil picado
1 taza de caldo de pescado. Esto se puede reemplazar con jugo de
almejas que
se saca de esas latas de almejas picadas (minced clams). Se pueden
comer las
almejas picadas con jugo de limon mientras se toman un cinzano con
campari y
rodajas de limon.
1 taza de vino blanco seco(sauvignon blanc)
```

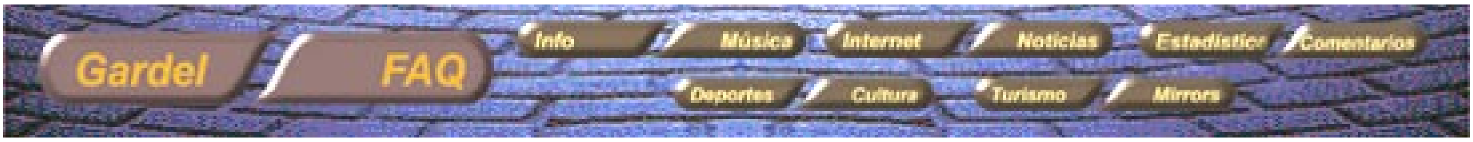
1 taza de vinagre de vino tinto.

PREPARACION:

Limpiar y secar bien las truchas (con cabeza). Sazonar las truchas, por dentro y por fuera, con sal y pimienta. Luego pasarlas por harina. Calentar 1/2 taza de aceite en una sarten grande y freir, a fuego medio, el pes- cado hasta que se dore por fuera y se cocine por
dentro. Luego poner las truchas en una fuente de paredes bajas y dejar el aceite en la sarten. Agregar el resto del aceite en la sarten y calentar. Freir el ajo lentamente hasta que se dore (que no se queme porque da un gusto amargo). Dejar enfriar el aceite. Agregar las hojas de laurel, el tomillo y una cuhara de perejil. Echar el caldo (jugo de almejas), vino, vinagre, sal y pimienta. Hacer hervir hasta que la mitad del liquido se consuma. Verter sobre el pescado, dejar enfriar y luego refrigerar por lo menos un dia. Se sirve frio con buen vinito blanco.

Buen apetito,

Receta anterior: **TOSTADAS TAPATIAS**
Próxima Receta: **TRUCHA A LA FEDROM**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TRUCHA A LA FEDROM

```
TRUCHA A LA FEDROM

Ingredientes:
trucha arco iris 1 por persona (limpia y sin espinas)
echalotes 2
cebolla 1
ajo puerro 2
crema de leche 250 cc
roquefort 150 grs
manteca 20 grs
pimientos morrones 1
sal a gusto
pimienta a gusto
nuez moscada una pizca
vino blanco 1 vaso



Preparado:
  En una fuente rectangular segun la cantidad de truchas, colocar en
el fondo la cebolla cortada en emince,los echalotes cortados en
brunoise,el ajo puerro cortado en juliana,sobre esta base colocar
las
truchas salpimentadas a gusto con un trozito de manteca en su
superficie, rociar con el vino blanco y cocinar en horno moderado
por
30 minutos aprox..luego colocar la crema de leche y el
roquefort,reforzar la sal y pimienta,colocar una pizca de nuez
moscada
y cocinar por 5 a 7 minutos mas. servir decorado con cintas de aji
morron y albaca fresca. espero que lo acompañen con un buen vino y
```

en
buena compañia.

Un abrazo enorme
  Dr. Federico Romero Arena

Enviado por FEDERICO ROMERO ARENA (calesita24@hotmail.com)

Receta anterior: **TRUCHA**
Próxima Receta: **TRUCHA ENCEBOLLA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TRUCHA ENCEBOLLA

```
TRUCHA ENCEBOLLA

Ingredientes:
 TRUCHAS DE 3/4 LB O MAS, CEBOLLA LARGA O DE TALLO, ACEITE DE OLIVA,
 LAUREL Y TOMILLO.

Preparado:
  Deshuese la trucha, pintela con aceite de oliva por dentro, agrege
  laurel y tomillo al gusto, introduzca los tallos de cebolla y
  cierre la trucha, envuelvala en papel aluminio y llevela al horno,
  en 3500, por 15 min. mucha suerte y buen provecho.

Enviado por JUAN CARLOS FORERO MEJIA (jforero@ibm.net)
```

Receta anterior: **TRUCHA A LA FEDROM**
Próxima Receta: **TRUCHAS CON ARROZ PARAMARU**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TRUCHAS CON ARROZ PARAMARU

TRUCHAS CON ARROZ PARAMARU

Ingredientes:
 Arroz,
 pimientos verdes y rojos,
 cebolletas,
 puerros,
 chanpiñones,
 jamón serrano cortado en dados,
 una gundilla,
 pastilla de caldo,
 vino blanco tipo manzanilla (San Lucar de Barrameda).
 Truchas comunes del río Tormes abulense.Unas pizcas de cariño y amor,
 sal,
 aceite de oliva,
 Almendras y avellanas picadas o fileteadas.

Preparado:
En cazuela de barro se realiza un sofrito con cebolletas,pimientos verdes y rojos,cortados en tiras no muy finas y se ñaden los puerros en rodajas y se dejan dorar.Se añaden los chanpiñones y se fríen hasta
que evaporen el agua. A continuación se añade el jamón serrano, la guindilla,la pastilla de caldo y unas pizcas de sal,amor y cariño. Se
riega con el vino blanco y se deja cocer hasta evaporar ligeramente.
Se cuece arroz blanco y se deja enfriar,reservándose. Se pescan unas truchas comunes a mosca,con moscas propias, y con preferencia del

río
Tormes abulense, y se asan en papel aluminio " al papillot· con buen
aceite de oliva y se reservan.Se disponen las truchas en el plato
acompañado del arroz servido en molde de flan y se añade el sofrito
en
cantidad suficiente según los gustos,espolvoreándose con las
almendras
y avellanas. Se debe degustar con cariño y amor, con preferencia
cada
16 de junio y, fundasmental, en compañía de Maru.

Enviado por JUAN JOSE BLESA SAIZ (tatoblesa@aolavant.com)

Receta anterior: **TRUCHA ENCEBOLLA**
Próxima Receta: **TRUFAS DE CHOCOLATE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TRUFAS DE CHOCOLATE

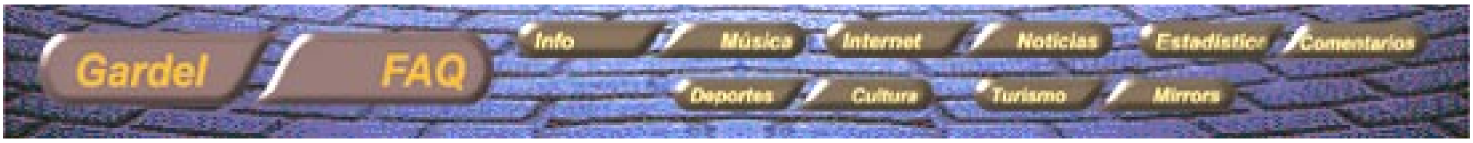
TRUFAS DE CHOCOLATE

Ingredientes:
1 tableta chocolate negro (300gr)
4 yemas
3 cucharadas azucar
3 cucharadas coñac
250gr de mantequilla
fideos de chocolate

Preparado:
Se pone al baño maria el chocolate hasta que se derrite. Cuando esta derretido se mezcla todo lo demas y se mueve hasta que no tenga grumos. Se mete en la nevera, y cuando esta fria la masa, se hacen bolitas y se les pone los fideos de chocolate. estas más buenas frias.

Enviado por jose (inloja@hotmail.com)

Receta anterior: **TRUCHAS CON ARROZ PARAMARU**
Próxima Receta: **TRUFAS FáCILES Y RICAS**
[Volver al índice de Recetas]



[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TRUFAS FáCILES Y RICAS

```
TRUFAS FáCILES Y RICAS

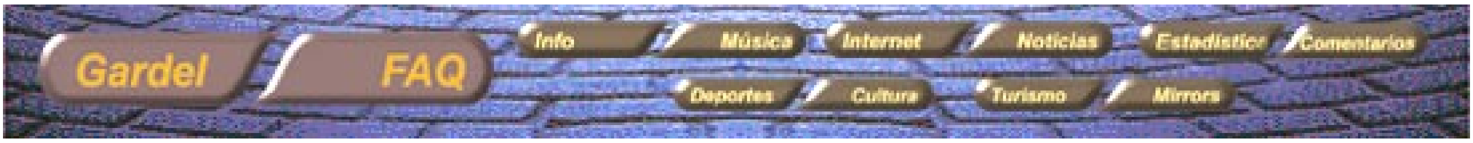
Ingredientes:
 Vainillas (de acurdo a la cantidad que quieran hacer)
Dulce de leche
Licor, oporto o jeréz
Coco rallado
Granas
Opcional:
En ves de vainillas bizcochuelo de vainilla o chocolate.
Nueces picadas
Cacao

Preparado:
  Desmenuzar las vainillas, mezclarlas con el dulce de leche y las
"gotas" de licor, oporto o jeréz. (si te gustan las nuces, muy
picaditas también agregarlas a la pasta y si las querés de
chocolate,
agregar las 2 o 3 cucharadas de cacao en polvo); unir todo y hacer
bolitas con la palma de tu mano y pasarlas por el coco rallado o las
granas del sabor que te guste. Para servir poner en pilotines y
obviamente antes de comer a la HELADERA.

Enviado por Norma Jimenez (norma_jimenez1040@yahoo.com.ar)
```

Receta anterior: **TRUFAS DE CHOCOLATE**
Próxima Receta: **TUCO CASERO**

[Volver al índice de Recetas]



Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TUCO CASERO

```
TUCO CASERO

Ingredientes:
1 kg. de tomate perita
1 cebolla chica
1 diente de ajo
1 zanahoria
1/2 morrón rojo
1/2 morrón verde
aceite (cualquiera)
sal
pimienta
orégano
pimenton
romero

Preparado:
  Poner a calentar el aceite a fuego lento.
Picar la cebolla bien chiquita (o a gusto), lo mismo que el ajo (es
aconsejable picarlo bien chiquito para que se disuelva en la salsa)
poner a saltearlos en un sartén grande o cacerola. Primero la
cebolla
y cuando casi esté lista echarle el ajo para que no se queme. Rallar
la zanahoria y saltarla junto a la cebolla y al ajo. Cuando estén
rehogados, poner los tomates bien picados, salpimentar y poner el
orégano, el pimenton y el romero (a gusto) y dejar que rebaje. Una
vez rebajado se le puede agregar agua de a poco y dejar estacionar
un
par de horas para concentrar mejor los sabores.
```

Enviado por Gabriel (arania@hotmail.com)

Receta anterior: **TRUFAS FáCILES Y RICAS**
Próxima Receta: **TUCO CON CARNE EN LA OLLA A PRESIÓN.**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TUCO CON CARNE EN LA OLLA A PRESIÓN.

TUCO CON CARNE EN LA OLLA A PRESIÓN.

Ingredientes:

* 2 cebollas
* 1 morrón rojo
* 3 zanahorias
* 150 grs. de panceta en un trozo
* ½ Kg. De paleta s/hueso ò aguja
* 2 cubitos de caldo de verduras
* 2 tazas de puré de tomates
* 4 dientes de ajo
* 1 taza de aceite
* ½ taza de agua

Preparado:

Ponemos el aceite a calentar en la olla a presión, mientras vamos cortando la carne en trozos de medianos a chicos y la panceta en cuadraditos chicos. Ponemos todo junto a freír en la olla. Cuando esta todo dorado, agregamos la cebolla previamente picada, el morrón picado y los cubitos de verdura. Cuando la cebolla ya agarro color, agregamos las tazas de puré de tomate, el ajo bien picado, la zanahoria rallada y la ½ taza de agua. Se tapa la olla y se cocina a fuego fuerte durante 20-25 minutos.

Enviado por bernardina saralegui (bernardina@jwt.com.uy)

Receta anterior: **TUCO CASERO**
Próxima Receta: **TUCO DELICIOSO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TUCO DELICIOSO

TUCO DELICIOSO

Ingredientes:
 Para 6 personas

1kg.de carne a eleccion
1 tirita de panceta
1 chorizito ahumado (opcional)
2 dientes de ajo picaditos
2 cebollas cortadas chiquito
2 zanahorias en juliana
1 morron rojo en tiras
1 taza de PASAS DE UVA
sal,pimienta,aceite,paprika.

Preparado:
  Se pone un poco de aceite en la cacerola y se le agregan todos los ingredientes a la vez menos las pasas de uva. Se vigila para que no se pegue, se le puede agregar un chorrito o mas de agua. A los 30 minutos de coccion, se le agrega las pasas de uva, se revuelve bien, se pone suficiente agua no llegando a tapar el tuco, se tapa la cacerola y se deja por 10 minutos mas. A disfrutarla con cualquier tipo de pasta. Que les haga provecho!!!!

Enviado por Mirela Areosa (danimire@aol.com)

Receta anterior: **TUCO CON CARNE EN LA OLLA A PRESIÓN.**
Próxima Receta: **TURBANTE DE CHOCOLATE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

TURBANTE DE CHOCOLATE

```
TURBANTE DE CHOCOLATE

Ingredientes:
 -4 huevos
-125 grms de azúca
-100 grms de harina
-1 sobre de levadura
-75 grms de chocolate en polvo

Preparado:
Se bate todo junto y se vuelca en un recipiente previamente
enceitado
y válido para microondas. Se tiene de 4 a 5 minutos a plena potencia
y se deja enfriar.Ya tenemos un rápido pastel de chocolate. El cacao
puede ser de los solubles en leche, de los de marca.

Enviado por carol parquera desdre (carolyjim@hotmail.com)
```

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TURDITIS DE MI TíA MANOLA

```
TURDITIS DE MI TíA MANOLA

Ingredientes:
 1 vaso de 150 cc de vino tinto
1/2 vaso de azúcar molido
1/2 vaso de aceite
1/2 vaso escaso de anis (licor)
1/2 Kg de harina sin leudante
aceite para freir cantidad suficiente
3/4 vaso de azúcar para el almibar
agua para el almibar cantidad necesaria

Preparado:
  Hervir en una cacerola:vino,azúcar,aceite y anís,
durante 5 minutos, agregarlo en un bowl donde está el
harina,juntar con cuchara porque quema,estirar la masa
como para ñoquis de 3 cm de diámetro y dejar que se
termine de enfriar,hacer ñoquis groseros y freir con
cuidado para que no se rompan. hacer el almibar y
volcar sobre los turditis. Se comen cuando se
enfriaron a temperatura natural

Enviado por miguel maltagliatti (miguelmalta@ciudad.com.ar)
```

Receta anterior: **TURBANTE DE CHOCOLATE**
Próxima Receta: **TURRON DE AVENA INSTANTANEA (NO LIGHT, HIPER FACIL)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

---

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TURRON DE AVENA INSTANTANEA (NO LIGHT, HIPER FACIL)

```
TURRON DE AVENA INSTANTANEA (NO LIGHT, HIPER FACIL)

Ingredientes:
50 grs. de Manteca
1 taza de Azúcar
2 tazas de Avena Instantanea
100 grs. chocolate en polvo (tipo Neskuik)
1/2 taza de leche
1 paquete de galletitas de agua (si, de agua)

Preparado:
  Poner a cocinar un recipiente a fuego muy muy bajito la manteca,
el
azucar y la avena ir revolviendo constantemente luego agregar el
chocolate en polvo y la leche, seguir revolviendo, hasta formar una
pasta ni muy chirle ni muy firme, cocinar unos 5 minutitos. Luego,
dejar enfriar... una vez bien frio (sin heladera, ojo !!!) untar
sobre una fuente o placa (ya para presentar)un poco de la
preparacion
luego poner una hilera de galletitas una al lado de la otra, luego
otra capa de la masa y una capa de galletitas,se va formando un
"rayadito"... Y asi sucesivamente.. hasta que tenga unos 6 cm de
alto, tener en cuenta dejar algo de preparacion para cubrirla. Por
ultimo, va a la heladera hasta que este bien frio frio.. y
listo ...
a comer!! ah puede disfrutarse con crema batida, dulce de leche, ó
helado ... a mi gusto, solito esta mejor!
```

Enviado por Veronica Garzon (veronicagarzon@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **TURDITIS DE MI TíA MANOLA**
Próxima Receta: **TURRON DE POLLO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

TURRON DE POLLO

```
TURRON DE POLLO

Ingredientes:
2 libras de pechuga
2 pimietos rojos
4 cebollas finament picadas
1 lata de verdura mixta
2 cubos de caldo de gallina
1/2 libra de jamon
2 ajos finamente picados
2 sobres de gelatina sin sabor



Preparado:
  Cocer las pechugas en agua con 1 cubo de caldo de gallina 1
cebolla
y medio pimiento, cundo este cocido dejar enfriar y desmecahar
finamente, guardar el caldo. aparte en un molde extender una capa de
jamon cubrirendo los lados, disolver en 1 taza de caldo los sobres
de
gelatina sin sabor y mezclar con el pollo, ahora exparcir un capa de
pollo, una capa de verdura, una capa de pimiento y una de cebolla
finamente picada, y la ultima se tapa con mas jamon que el pollo
quede
cubierto por completo llevar ala refrigeradora por 2 horas sevir en
porciones

Espero que les guste este plato frio se ve espetacular y es muy
delicioso
```

```
Enviado por Jorge Enrique Lopez (jorenloz@hotmail.com)
```

Receta anterior: **TURRON DE AVENA INSTANTANEA (NO LIGHT, HIPER FACIL)**
Próxima Receta: **TURRON DE QUAKER**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TURRON DE QUAKER

```
TURRON DE QUAKER

Ingredientes:
 3 paquetes de criollitas comunes
1 taza de avena de quaker
150g de manteca
1 taza de azucar
10 cucharadas de leche
4 cucharadas soperas de nesquik


Preparado:
  Derretir en una olla chica (a fuego lento) la manteca y agregarle
la leche. Ir agregando la avena, el azucar y el nesquik mientras
revuelve. Cocine a fuego lento hasta que hierva y retire del fuego.
Ponga en una fuente rectangular una capa de galletitas criollitas y
cubrala con una capa de la preparacion. Repita la operacion hasta
que
quede de tres o cuatro capas de alto. Finalice con una capa
abundante
de preparacion. Ponga en la heladera. Sirvalo bin frio. Es
exquisito pero tenga cuidado que no es para nada dietetico!!

Enviado por Maria Ines Hernandez (marineshernandez@yahoo.com)
```

Receta anterior: **TURRON DE POLLO**
Próxima Receta: **TURRóN DE MIEL DE CAñA**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

TURRóN DE MIEL DE CAñA

```
TURRóN DE MIEL DE CAñA

Ingredientes:
 Es un alfajor regional relleno con un batido de clara de huevo y
miel
 de caña, que se caracteriza por tener tapitas dobladas con forma
 cóncava.

Ingredientes para las tapas:
12 yemas
Medio kilo de harina común
2 cucharaditas de polvo para hornear
2 cucharaditas de grasa derretida
6 cucharadas de aguardiente
Medio pocillo de anís en grano

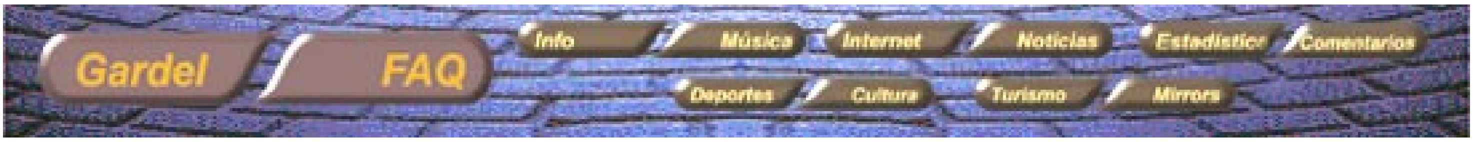

Ingredientes para la crema:
4 cucharadas de azúcar
12 claras
Miel de caña en igual cantidad que las claras
Media tazas de agua


Preparado:
  Preparación:
Para hacer las tapitas, se baten las yemas hasta el punto crema, sin
dejar de revolver se agrega la grasa, el aguardiente y el anís en
grano. Por aparte ceñir la harina con el polvo de hornear, formar
una
```

corona y en el centro agregar la preparación anterior. Unir y amasar hasta que a la masa le salgan globitos y quede tierna. Dejar reposar y luego dividir en pequeños bollitos. Estirar la masa dejando un espesor de 3 mm. Cortarla en forma circular y pincharlas bien con un tenedor. Llevarla los primeros 4 minutos a horno fuerte, una vez que se han doblado las puntas bajar la temperatura del horno a mínimo. Para hacer la crema: batir las claras a punto de nieve, por aparte calentar a baño maría la miel, el azúcar y el agua hasta alcanzar el punto de hilo. Sin dejar de batir, agregar la miel suavemente a las claras. Es recomendable seguir cocinando este merengue a baño maría mientras se va agregando la miel. Para finalizar, untar una generosa

Enviado por Virginia (reina_boadicea@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **TURRON DE QUAKER**
Próxima Receta: **TZAZIKI (PARA CORDERO ASADO AL FIERRITO)**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

TZAZIKI (PARA CORDERO ASADO AL FIERRITO)

```
TZAZIKI (PARA CORDERO ASADO AL FIERRITO)

Ingredientes:
 1 pepino chico pelado
1/2 cucharita de oregano molido
1/4 de jugo de limon
sal a gusto
1 taza de yogurt natural(cremado) estilo griego
1/2 cucharita de pimienta negra molida


Preparado:
  Esta receta en verdad pertenece al medio oriente y se la conoce
por
varios nombres y variaciones en ingredientes sin embargo yo hayo
esta
de mi satisfaccion par aser usada con crne de cordero al fierrito.
Hoy otra muy similar de la India llamada Raita.

Una vez pelado el pepino se remueven las semillas y se lo pica bien
chiquito. Luego poner este en un contenedor y aderir sal a gusto,
pimienta y oregano molido. Verter el yogurt y mezclar añadir el jugo
de limon y ya esta! Servir con el cordero como acompañamiento.

Enviado por Ricardo Sokoluk (gaucho@theoffice.net)
```

Receta anterior: TURRóN DE MIEL DE CAñA
Próxima Receta: UNA RECETA BUENISIMA QUE SERIA BUENO QUE LA PUBLICARAN
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

UNA RECETA BUENISIMA QUE SERIA BUENO QUE LA PUBLICARAN

NOMBRE DE LA RECETA!

PASTEL DE CARNE

INGREDIENTES:
1/2 KG. DE CARNE MOLIDA DE RES
1/2 KG. DE CARNE MOLIDA DE CERDO
1/2 DE TOCINO O BACON DE PAVO O EL QUE PREFIERAS
2 SALCHICHAS DE PAVO
1 PIMIENTO MORRON VERDE
1 PIMIENTO MORRON ROJO
1 CUCHARADA DE PEREJIL
1/2 CEBOLLA FINAMENTE PICADA
SALSA INGLESA
1 CUCHARADA DE CALDO DE POLLO EN POLVO
PAN MOLIDO
2 HUEVOS
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

MODO DE PREPARAR
En un sarten, sofries la cebolla en cubitos y los pimientos, salpimentas al
gusto. dejar enfriar
posteriormente en un bol o refractario, colocas la carne y la mezclas con el
perejil, la salsa inglesa, el pan molido (el que consideres necesario)

```
lassalchichas en cubitos, el caldo de pollo en polvo y finalmente 
la cebolla
y el pimiento previamente frito, salpimentas.
por ultimo en un regractario previamente enmantequillado, lo 
tapizas con el
tocino o bacon (el fondo dejando las tiras que salgan un poco para 
con ellas
mismas cubrir la masa) y finalmente pones la carne preparada. hay 
que
hornerala a 2200c unos 35 o 45 minutos.... en realidad es un 
platillo muy
facil de preparar, ideal para acompañarla con una ensalada 
verde.... ojala
les guste!! suerte!!
```

Receta anterior: **TZAZIKI (PARA CORDERO ASADO AL FIERRITO)**
Próxima Receta: **VACIO A LA NARANJA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

VACIO A LA NARANJA

VACIO A LA NARANJA

Ingredientes:
1 vacio entero
2kg de papas
2 aji morrones (verdes o rojos)
3 cebollas (grandes)
2kg de naranjas (para exprimir)
pure de tonate
vino blanco
sal
pimienta
comino
aceite
aji molido

Preparado:
1- picar la cebolla y el aji morron en laminas finas y cocimarlas en una cacerola con aceite.

2- cortar el vacio en trozos medianos, y una vez que la cebolla este cocida, poner el vacio en trozos.

3- echarle el pure de tonate

4- cortar la papa en redondeles de 2cm de grosor y ponerlas en la cacerola.

5- exprimir las naranjas y echarle la mitad

6- ponerle los condimentos

7- cuando este casi cocinado todo poner el resto del jugo de naranjas
y una buena cantidad de vino blanco esto debe quedar en forma de estofado y si esta muy fuerte con el pure de tomate, ponerle un poquito de agua. espero que les guste la receta, que la hagan, y por cualquier cosa contactense conmigo

Enviado por nicole pinelli (girl20n@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **UNA RECETA BUENISIMA QUE SERIA BUENO QUE LA PUBLICARAN**
Próxima Receta: **VAINILLAS CASERAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

VAINILLAS CASERAS

VAINILLAS CASERAS

Ingredientes:
3 huevos.
150 grs de azúcar molida.
150 grs de harina
1 cucharadita de escencia de vainilla.
Azúcar molida para espolvorear.

Preparado:
  Batir los huevos con el azúcar, poniendolos tibios a baño de maría,
si es que no se tiene batidora electrica, retirar y seguir batiendo
hasta que esté bien espumoso, añadirle la harina de a poco, mientras
se va mezclando suavemente, agregar a escencia de vainilla. Colocar
la preparación en una manga con boquilla lisa, y en placas o asaderas
enmantecadas y enharinadas,hacer las vainillas. Espolvorearlas con
azúcar y cocinarlas en horno moderado. Que les salgan ricas, tengo 11
años y me encanta cocinar, cuando sea grande voy a ser chef.

Alexandra.

Enviado por Alexandra Uhart (maestu@radar.com.ar)

Receta anterior: **VACIO A LA NARANJA**
Próxima Receta: **VELORIO DE TIA CANDIDA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

VELORIO DE TIA CANDIDA

```
VELORIO DE TIA CANDIDA

Ingredientes:
 1 kilo castañas secas
1 litro leche
3 ó 4 choricitos caseros

Preparado:
  Se cuecen las castañas en la leche para hidratarlas.
Mientras en otro cazo se cuecen los chorizos. Completadas las
cocciones se desmenuzan las castañas en migas y por encima, tambien
desmenuzados se le añade la carne de los chorizos. ¡Buen provecho!

Enviado por ismael florito (florito66@hotmail.com)
```

Receta anterior: **VAINILLAS CASERAS**
Próxima Receta: **VERDADERA CHOCOTORTA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

VERDADERA CHOCOTORTA

```
VERDADERA CHOCOTORTA

Ingredientes:
 Chocolinas
 Dulce de leche
 Queso blanco untable (Mendicrim)
 Cafè o Leche

Preparado:
  Bañar las chocolinas en el cafè o la leche (a gusto). Preparar en
un bol aparte la mezcla de dulce de leche y queso blanco (las
proporciones son a gusto, depende si uno lo quiere mas dulce o no)
en
un recipiente poner un fondo de galletitas e intercalar con una capa
de mezcla, asi hasta terminar las preparaciones. Cubrir todo con las
mezcla de dulce de leche y queso blanco y poner un poco de chocolate
rallado para terminar. Dejar en la heladera hasta que quede bien
fria. Comerlo!!!

Enviado por Alessia Marcuzzi C. (alecragno@hotmail.com)
```

Receta anterior: **VELORIO DE TIA CANDIDA**
Próxima Receta: **VERDADERO ARROZ CON LECHE**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

VERDADERO ARROZ CON LECHE

```
VERDADERO ARROZ CON LECHE

Ingredientes:
 Arroz (1 taza cada 4 porciones)
Azucar 3/4 taza por taza de arroz
leche segun requerimiento
canela a gusto

Preparado:
  Se pone todo en una cacerola, excepto la canela. La cantidad de
leche necesaria al principio es 1/2 litro. se revuelve y se deja que
rompa el hervor. Bajar el fuego y dejar cocinar el arroz a su punto
(un poco pasadito). agregar leche a medida que se consuma, pero
nunca
dejar que se haga una "sopa". Revolver cada tanto para evitar que se
pege el arroz al fondo de la cacerola, ya que se quema y le da sabor
desagradable a todo el preparado. Cuando esta listo sacar y poner en
una fuente, poner canela por encima, dejar enfriar y a la
heladera!!!!
La consistencia depende de los gustos personales, puiede ser tipo
"sopa", o mas espeso, que yo considero mucho mas rico. Si se desea,
se puede acompañar con dulce de leche

Enviado por Daniel Rugna (sasha02@fibertel.com.ar)
```

Receta anterior: **VERDADERA CHOCOTORTA**
Próxima Receta: **VERDADERO ARROZ CON LECHE Y PASAS (AL ESTILO PANAMENO).**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

VERDADERO ARROZ CON LECHE Y PASAS (AL ESTILO PANAMENO).

```
VERDADERO ARROZ CON LECHE Y PASAS (AL ESTILO PANAMENO).

Ingredientes:
1 libra de arroz
16 tazas de agua
2 ramitas de canela
2 paquetito de pasas
1 lata de leche evaporada
 azucar al gusto.

Preparado:
  Se pone una olla con las 16 tazas de agua a hervir, se agrega el
arroz y la canela,lo revuelve cada cinco minuto para que no se pegue
el arroz en el fondo de la olla. Se deja hervir el arroz hasta que
este blando y espeso. Luego se le agrega la leche,las pasas y azucar
al gusto de ustedes se revuelve y se deja reposar por cinco minutos
y
la mete en la nevera, sirvase con un poquito de canela en polvo.

Enviado por Evelyn Palma (rryrry22@reggaemania.tv)
```

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

VERDURITAS A LA CACEROLA

VERDURITAS A LA CACEROLA

Ingredientes:
3 zapallitos verdes
1 coreanito o calabazita
3 zanahorias
2 cebollas
1/2 pimiento rojo
perejil
1 diente de ajo
1 cubo de caldo de gallina
sal a gusto
queso parmesano
3 huevos
2 cucharadas de aceite de maiz

Preparado:
se corta en rodajas finas las cebollas, el pimento en tiritas y el ajo. Se coloca aceite en la base de la cacerola y se acomodan las cebollas el ajo y el pimiento. luego se corta en rodajas finas el coreanito, las zanahorias, los zapallitos verdes y se va formando capas intercalando las verduras.Se condimenta con perejil picado y sal. Se coloca el cubito en la parte superior y se cocina controlando
que los jugos no se sequen de lo contrario agregar agua de vez en cuando. Cuando las verduras estan cocidas se ralla el queso por arriba y se cascan los huevos. Sirvase caliente y disfrute de los aromas y del sabor de las verduras. ¡ Y a gozar!

Enviado por cecilia martinez (ceciliamcm@aol.com)

Receta anterior: **VERDADERO ARROZ CON LECHE Y PASAS (AL ESTILO PANAMENO).**
Próxima Receta: **VINAGRETA DE FINAS HIERBAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

VINAGRETA DE FINAS HIERBAS

```
VINAGRETA DE FINAS HIERBAS

Ingredientes:
 Tomillo,
 romero,
 orégano,
 perejil,
 (cantidades iguales,
 1 cuchara sopera aprox.);
 albahaca el doble,
 3 hojitas de salvia,
 2 dientes de ajo,
 200 cc. de aceite de oliva,
 2 cucharadas soperas de acetto balzámico,
 una pisca de pimienta negra y una cucharadita de las de té de sal
fina.

Preparado:
  Verter todos los ingredientes en una procesadora y reducir. Ideal
  para acompañar pastas,arroces,carnes asadas, etc.

Enviado por Pablo Usatinsky-Paraná-Entre Ríos
(usatinsky_pablo@hotmail.com)
```

Receta anterior: **VERDURITAS A LA CACEROLA**
Próxima Receta: **VINO MISTELA**
[Volver al índice de Recetas]

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

VINO MISTELA

```
VINO MISTELA

Ingredientes:
 Puede ser mucho tiempo pero el resultado lo vale

UVAS DULCES (Torrontez)(Cantidad necesaria)
ALCOHOL 1 litro
Nueces peladas 50 grs.

Preparado:
  Extraer 4 litros de jugo de uvas, luego filtrar. A esto agregar el
alcohol y los 50 grs. de nueces. Dejar en un lugar fresco por 6
meses y voltear de vez en cuando; por ultimo.. SALUD. Comentarios a
rjcgogui@topmail.com

Enviado por Rodrigo Jerez Castañeda (rjcgogui@topmail.com)
```

Receta anterior: **VINAGRETA DE FINAS HIERBAS**
Próxima Receta: **VITEL THONE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

VITEL THONE

VITEL-TONE
puede ser hecho con lengua o con pesheto.
l lengua o pesheto de l kg.,
agua,
sal,
y algunas verduras.

SALSA

100gr. de atun,
6 filetes de anchoas,
2 yemas, aceite, pimienta,
1/2 tacita de vinagre,
1 cucharada de mostaza.

VARIOS:
alcaparras,
l yema dura.

Cocinar en agua fria el pesheto en la olla a presion con poco agua y cebolla, apio, perejil, y cuando este frio <se deja enfriar en la cacerola con el caldo>

SALSA colocar en un bols hondo las yemas, batirlas bien mientras se les va agregando de a poco aceite, hasta que este bien espesa la preparacion, agregar el atun y las anchoas <previamente el atun y las
anchoas se pasan por un colador de alambre> luego se le agrega pimiente, vinagre, mostaza y mezclar formando una salsa liviana, agregandole para ello si fuera necesario un poco de agua. Cortar el

```
pesheto o lengua en fetas bien finas, cubrir con salsa y salpicar con
las alcaparras y la yema dura picada.
```

Receta anterior: **VINO MISTELA**
Próxima Receta: **VITEL THONE (FACILISIMO)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

VITEL THONE (FACILISIMO)

```
VITEL THONE (FACILISIMO)

Ingredientes:
 1 Peceto de 1,50 kg
2 Latitas de Atun
 Mayonesa
 Vinagre

Preparado:
  Hervir el peceto en caldo 90 minutos, luego dejar enfriar dentro
del caldo Salsa: Poner en la licuadora el Atun y agregar vinagre y
mayonesa hasta lograr una salsa espesa y buen provecho.

Enviado por gabriel y vanessa (gabrsagr@satlink.com)
```

Receta anterior: **VITEL THONE**
Próxima Receta: **VITEL THONE SILVIA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

VITEL THONE SILVIA

VITEL THONE SILVIA

Ingredientes:
 peceto o colita
ramillete de verduritas
cubito de verdura
1 lata de atun
3anchoas
500 grs mayonesa
una tacita de vinagre blanco
una taza de caldo de la coccion

Preparado:
  hervir la carne con el ramillete de verduritas y el caldo de carne. Un vez hecha reservar una taza del caldo concentrado. Cortar la carne fria en rodajas. Colocar en la licuadora el atun las anchoas la mayonesa el vinagre y el caldo.Lícue hasta que quede bien desmenuzado los ingredientes. Reservar una taza de la preparacion. en una fuente colocar las rodajas de carne y alternar con la salsa.Conviene preparar un dia antes del evento. Como la carne habrá absorvido bastante salsa, incorporarle segun el gusto el resto de salsa reservada.

Enviado por silvia sanchez (medvesmarcos@fibetel.com.ar)

Receta anterior: **VITEL THONE (FACILISIMO)**
Próxima Receta: **VITHEL TONNE**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

VITHEL TONNE

```
VITHEL TONNE

Ingredientes:
 1 peceto
300 cm2 de aceite
1 huevo
sal, pimienta
vinagre blanco
1 lata de atun
2 filetes de anchoas
alcaparras
huevo duro picado


Preparado:
  Cocinar el peceto, puede ser a la caerola con verduritas o a la
sal. Cuando se enfria cortarlo en rodajas bien finas. preparar una
mayonesa, poniendo en el recipiente de minipimer el aceite, el huevo
entero (no se tiene que romper la yema), sal y pimienta. Tapar la
yema con el minipimer y batir hasta que se hace la mayonesa. Luego
agregar el atun y las anchoas y seguir batiendo, y despues el
vinagre
blanco (+ o - media taza, pero ir probando). Poner las rodajas de
peceto en la fuente, cubrir con salsa y decorar con alcaparras y
huevo
duro picado.

Enviado por Maria Laura Gimena (marialgimena@hotmail.com)
```

Receta anterior: **VITEL THONE SILVIA**
Próxima Receta: **VOL-AU-VENT DE POLLO A LA REINA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

VOL-AU-VENT DE POLLO A LA REINA

```
VOL-AU-VENT DE POLLO A LA REINA

Ingredientes:
 Esta receta es para rellenar de 25 a 30 VOL-AU-VENT, tamaqo
mediano.
 Los cuales puede encargarlos en su panaderia.

6 pechugas de pollo
450g de champiqones de lata o frescos
150g de pimientos morrones cortados en cuadritos
2 dientes de ajo bien machacados
de 1/8 a 1/4 de margarina
3 cucharadas de harina de trigo
1/2 taza de vino blanco
1/4 litro de leche
sal y pimienta al gusto


Preparado:
  PECHUGAS DE POLLO

Sancochar las pechugas, luego deshuesarlas y picarlas en cuadritos
pequeqos. No botar el caldo para usarlo posteriormente.

 CHAMPIQONES

Picarlos en cuadritos pequeqos y sofreirlos en margarina en una
sarten
con los dientes de ajo.
```

PROCEDIMIENTO

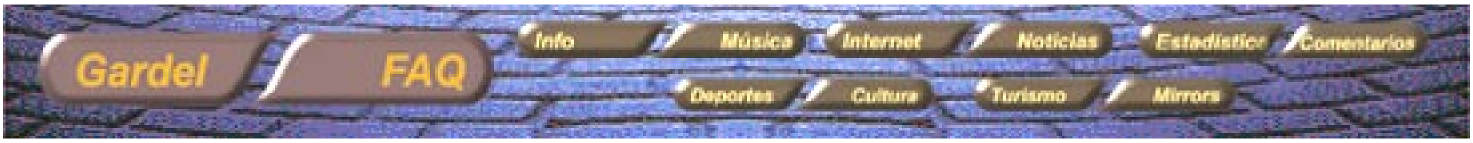
Derretmr en una paila mediana 1/8 de margarina, una vez derretida agregar las tres cuharadas de harina una a una sin dejar de revolver,
vertmr 2 tazas del caldo de pollo y la leche sin dejar de revolver.
Agregar pollo, champiqones, pimientos morrones, sal, pimienta y por zltimo la 1/2 taza de vino. Esperar que espese a fuego lento sin dejar nunca de revolver hasta apagarse el fuego.

MANERA DE PRESENTARLO

Colocar el POLLO A LA REINA en un chafing dish para mantenerlo caliente y los VOL-AU-VENT colocarlos en una bandeja adornada con legumbres frescas: lechuga, repollo morado, tomatines y perejil en ramitos.

Enviado por RAUL RICARDO RODRIGUEZ (DELIROD@HOTMAIL.COM)

Receta anterior: **VITHEL TONNE**
Próxima Receta: **VOLCANES DE BERENJENAS**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

VOLCANES DE BERENJENAS

```
VOLCANES DE BERENJENAS

Ingredientes:
 Para 6 porciones:
3 Berenjenas tiernas
2 Tomates de aliqo maduros
2 Cebollas de huevo (roja o blanca) grandes
6 Dientes de Ajo grandes
4 Cebollines (cebolla larga de hoja verde)
6 Cucharadas soperas de aceite de cocina
1 Limsn comzn
Sal y pimienta al gusto
Una bolsita de queso Parmesano (opcional)


Preparado:
  PREPARACION del guiso:
Se pican en cuadritos muy pequeqos las cebollas de huevo, los
cebollines, el ajo y los tomates. Se mezclan y se ponen a sofreir
con
las 6 cucharadas de aceite y con la pimienta y la sal, a fuego
lento,
bajarlas cuando su consistencia le agrade.

PREPARACION de las berenjenas:
Se lavan y parten las berenjenas a la mitad en forma longitudinal,
se
colocan en remojo en agua al clima con el jugo del limsn y sal al
gusto durante 2 horas. Se sacan y se colocan a escurrir (botar el
agua) sin exprimirlas. Se ponen a freir en aceite caliente y
```

```
abundante (que las cubra) hasta que esten blandas. Luego se colocan
en un molde refractario o metalico separadas y allm mismo se
revuelve
la pulpa de cada una (dentro de ella misma sin romperla) con el
guiso.
Se llevan en el molde al horno a 350 grados centmgrados durante
aprox.
30 min. Si las quiere gratinar, espolvorearles encima queso
parmesano
antes de meterlas al horno. Smrvalas calientes, ideales para ser
acompañadas con arroz blanco y ensalada de verduras o papas a la
francesa.

Que la disfrutes!.

Enviado por Ligia Giraldo (pcsoft@col2.telecom.com.co)
```

Receta anterior: **VOL-AU-VENT DE POLLO A LA REINA**
Próxima Receta: **WICKEL NUDEL ó WICKEL KLEES**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

WICKEL NUDEL ó WICKEL KLEES

WICKEL NUDEL ó WICKEL KLEES

Ingredientes:
½ kilogramo de harina.
2 cucharadas de levadura.
Una pizca de sal.
Un huevo.
Leche.

Preparación: Colocar en un tazón la harina, la sal, el huevo y la levadura, hasta formar una masa liviana que se pueda trabajar con el palote. Dejarla descansar 15 minutos aproximadamente. Luego estirarla y untarla con aceite y espolvorearla con harina Blancaflor,
enrollarla y cortarla en pequeños trozos.

Preparar una salsa, tipo estofado, colocar los Wichel encima y dejarlos hervir durante 20 minutos, sin destapar la olla. Los Wickel se hacen con el vapor, es por eso que conviene, si la salsa es muy líquida, sacarle un poco de jugo, por lo menos, hasta que pasen los primeros 20 minutos. Se cocina a fuego lento.

Se puede reemplazar la leche por agua.

Enviado por Virginia (libeluladefuego@yahoo.com.ar)

Receta anterior: **VOLCANES DE BERENJENAS**

Próxima Receta: **YOGHURT CASERO**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

YOGHURT CASERO

```
YOGHURT CASERO

Ingredientes:
- 1 litro de Leche ( Entera o Descremada )

- 1 vasito de yoghurt


Preparado:
  -Calentar la leche a una temperatura tal que
 permita sumergir el dedo en la leche sin
 quemarse, o sea, caliente pero no demasiado.
 Puede ser calentada en una botella de boca
 ancha o frasco de vidrio en el horno de
 microondas.

-Introducir 2 o 3 cucharadas de yoghurt que
 servirà de base para nuestra preparaciòn.

-Tapar el frasco o botella y colocarlo dentro
 de un recipiente tèrmico.
 Ej.:Recipientes grandes de telgopor para
 conservar helados, bolsas para conservar
 productos de freezer o bien taparlo con una
 manta.

-Dejarlo asì durante 8 horas como mìnimo y
 listo.

-Guardar en la heladera para su conservaciòn.
```

Detalles a tener en cuenta :

-Lo ideal es preparalo a la noche para que
 repose hasta el otro dìa.

-Cuanto mayor es la cantidad de yoghurt base,
 mayor serà la consistencia final.

-Si deseamos obtener una consistencia del
 tipo leche cultivada, debemos agregar poca
 cantidad de yoghurt base.

-Una vez realizado el yoghurt, se lo puede
 saborizar con escencia de vainilla y azùcar o
 edulcorante, como asì tambièn acompañar con
 frutas trozadas y/o cereales.

Espero sus comentarios a berasat@hotmail.com

y que lo disfruten...!!

Enviado por RB (berasat@hotmail.com)

Receta anterior: **WICKEL NUDEL ó WICKEL KLEES**
Próxima Receta: **YOGHURT PURA VIDA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

YOGHURT PURA VIDA

```
YOGHURT PURA VIDA

Ingredientes:
 - 300 cc de yoghurt de vainilla
- 50 grs de pasas de uva
- 40 grs de cereal All Bran
- 40 grs de avena
- 1 cucharada de miel
- 1 manzana
- 1 cdita. de canela

Preparado:
  Mezclar todo en una gran taza, comerlo en el desayuno antes de
lavarse los dientes. PURA VIDA

Enviado por Muriel Huchan (ehuchan@hotmail.com)
```

Receta anterior: **YOGHURT CASERO**
Próxima Receta: **YUCAS EN MELAO**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

YUCAS EN MELAO

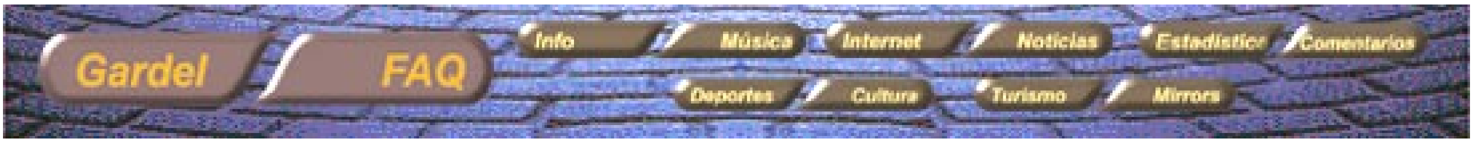
```
YUCAS EN MELAO

Ingredientes:
2 lbs de yuca armenia
1 panela mediana
queso puede ser doblecrema o campesio en tajadas
canela y clavos
hojas de platano soasadas
1 o 2 tazas de agua

Preparado:
  cocinar las yuca sin sal no dejar que se ablande demasiado Para el
melao. Poner a fego lento el agua segun a cantidad de panela dar
sabor con la canela y el clavo colarlos o retirarlos antes que de
punto el melao. Ojala sobre tiesto de barro colocar las hojas
soasadas. encima tajadas de yuca y rociar con el melao acompanar con
rodajas de queso. Para acompa;ar ajiacos, pucheros, sobrebarrigas.
etc

Enviado por maria elena rodriguez beltran (ollernando@hotmail.com)
```

Receta anterior: **YOGHURT PURA VIDA**
Próxima Receta: **ZANAHORIAS AGRIDULCES**
[Volver al índice de Recetas]


Gardel
FAQ
Info
Música
Internet
Noticias
Comentarios
Deportes
Cultura
Turismo
Mirrors

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ZANAHORIAS AGRIDULCES

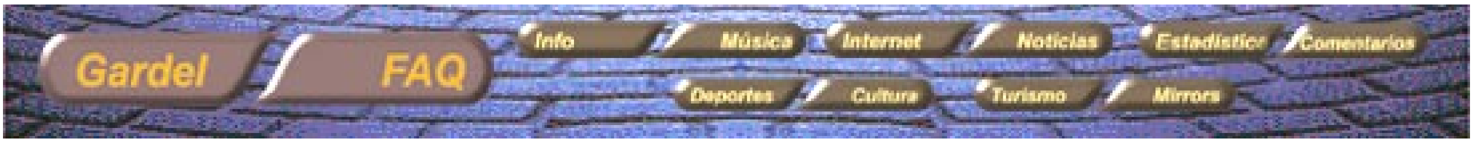
```
ZANAHORIAS AGRIDULCES

Ingredientes:
2 zanahorias
2 pocillos grandes de agua
1 pocillo pequeño de vinagre
10 o 12 clavos de olor
4 cucharadas grandes de azucar
1 cuacharadita pequeña de sal

Preparado:
  Mezclar todos lo ingredientes y poner a cocinar en ellos la la
zanahoria cortada en palillos de 8 a 10 min . Para acompañar
ensaladas o como pasabocas con algun licor blanco o amrillo.

Enviado por Paula Ramìrez Vanegas (paula3079@hotmail.com)
```

Receta anterior: **YUCAS EN MELAO**
Próxima Receta: **ZARANGOLLO (PLATO TIPICO DE MURCIA, ESPAñA)**
[Volver al índice de Recetas]



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ZARANGOLLO (PLATO TIPICO DE MURCIA, ESPAñA)

```
ZARANGOLLO (PLATO TIPICO DE MURCIA, ESPAñA)

Ingredientes:
3 patatas medianas
3 calabacines medianos
2 cebollas tambien medianas
3 huevos
100cc de aceite de oliva(sirve cualquier otro, aunque este es el
mejor)

Preparado:
  Se cortan las patatas en rodajas finas y se ponen a freir, en una
sarten donde previamente habremos calentado el aceite, seguidamente
se añade el calabacin tambien en rodajas finas y por ultimo
añadiremos las cebollas finamente picadas. todo esto se ira haciendo
a fuego lento y cuando este todo bien frito iremos cascando uno a
uno
los huevos y removiendo hasta que estos esten cuajados. Se sirve
bien caliente y es un plato muy sabroso. !Espero que les guste¡ un
saludo desde Murcia España.

Enviado por Mª Pilar Navarro (pilar861@hotmail.com)
```

Receta anterior: **ZANAHORIAS AGRIDULCES**
Próxima Receta: **¡FIDEOS FRITOS!**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

¡FIDEOS FRITOS!

```
¡FIDEOS FRITOS!

Ingredientes:
Fideos corte tirabuzón (cantidad necesaria)
un chorrito de aceite de oliva (ó cualquier otro)
agua (cantidad necesaria)
sal (a gusto)


Preparado:
Primer paso:
poner en una cacerola el aceite, cuando esté bien caliente, agregar
los fideos. No cesar de remover hasta que los fideos obtengan un
color marrón clarito (van a aparecer como burbujitas en los fideos).

Segundo paso:
Agregar el agua hervida con la sal.
Retirarlos cuando ya están y colarlos.

Se acompañan muy bien con salsas especialmente espesas. también
quedan muy bien en los guisados.

Espero que les haya gustado.

Chausito

Enviado por Teresa (esteszi@latinmail.com)
```

Receta anterior: **ZARANGOLLO (PLATO TIPICO DE MURCIA, ESPAñA)**
Próxima Receta: **¿PORQUÉ TE FUISTE HERMANO?**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

¿PORQUÉ TE FUISTE HERMANO?

¿PORQUÉ TE FUISTE HERMANO?

Canta Agustín Magaldi Coviello

Estamos cercanos a un nuevo aniversario de la muerte, el 24 de junio de 1935 del más excelso cantor de todos los tiempos, en Medellín. Buscando material para un pequeño artículo en una pequeña publicación de la Asociación gardeliana de Colombia tuve la suerte de encontrar esta hermosa elegía cantada por Agustín Magaldi. Infortunadamente cuando grabé la cinta hace varios años no tuve la precaución de anotar nada sobre los autores de la letra o de la música ni la fecha de la grabación, que, por el tema debió haber sido circa 1935. Ojalá alguien tenga información sobre estos aspectos y los publicara en la red. Lo que si no he podido entender es como quien canta dice que va a velar la fosa de Carlitos con perros cimarrones ya que debe ser dificil recapturar animales domésticos que han huído y se tornan salvajes. ¿O será que se puede?

¡Zorzal, prestame tu acento!
¡Cóndor, prestame tus alas!
Sus resistencias lozanas
y sus potencias el viento.
Quiero cantar lo que siento
como jamás cantaré.
Si hay que llorar, lloraré
que por mucho que lo llore
no seré quien más lo adore
ni más gloria le daré.

Me dicen Carlos a muerto;
oigo que lo están llorando.
Y dudo si estoy soñando
si estoy dormido o despierto;
y cuando explicarme acierto
que ya nunca más lo veré.
Me siento sin luz,sin fe;
Y un golpe tan grave y rudo
estoy como un sordomudo;
quiero explicarme, ¡y no sé!
¿Porqué te fuistes (sic) hermano?
¿Porqué te fuiste ahora?
Ya brilla más en la aurora
de nuestro tango soberano.
¡Que injusto cruel y tirano
fue contigo tu destino!
al tronchar tu suave y fino
ideal cantor patriota;
dejando las cuerdas rotas
de la gran lira argentina.
Me dicen Carlos a muerto;
oigo que lo están llorando
y dudo si estoy soñando,
si estoy dormido o despierto;
y cuando explicarme acierto
que ya nunca lo veré
me siento sin luz, ni fe.
Y un golpe tan grave y rudo
estoy como un sordomudo;
quiero explicarme, ¡y no sé!
¿Porque te fuiste hermano?
¡Duerme, duerme, todos cuidaremos
de tu sueño y tus canciones!
Listo están ya mis bordones
con mi tendencia fogosa.
y estoy velando tu fosa
con mis perros cimarrones.

Receta anterior: **¡FIDEOS FRITOS!**
Próxima Receta: **ÑOQUIS A LA CREMA CON LANGOSTINOS (MUY FACIL)**
[Volver al índice de Recetas]

ÑOQUIS A LA CREMA CON LANGOSTINOS (MUY FACIL)

```
ÑOQUIS A LA CREMA CON LANGOSTINOS (MUY FACIL)

Ingredientes:
 Ñoquis de papa (para 4 personas)
langostinos 500 gr. pelados
mostaza
tomillo
champagne
crema 250 cm3

Preparado:
  Macerar durante 1 h. aprox. los langostinos en una sarten con
champagne y tomillo (a penas una rociadita)(lo trato como si fuera
nuez moscada), 3 cucharadas soperas de mostaza. Se pone a cocinar en
la misma sarten unos 5 minutos, que hierva el champagne, se coloca
la
crema, se cocina otros 5 minutos y se vuelca la preparacion sobre
los
ñoquis. Es exquisito, no le tengan miedo, sale muy suave. (y
rapidisimo)

Enviado por azucena maria de trelew chubut (sebasll@infovia.com.ar)
```

Receta anterior: **¿PORQUÉ TE FUISTE HERMANO?**
Próxima Receta: **ÑOQUIS CON SALSA DE BROCCOLI DANY**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ÑOQUIS CON SALSA DE BROCCOLI DANY

```
ÑOQUIS CON SALSA DE BROCCOLI DANY

Ingredientes:
 Para la salsa (4 personas)
500 g de brocoli
400 cm3 de crema de leche (aprox)
queso rallado
nuez moscada
1 diente de ajo
sal y pimienta
aceite

Preparado:
Hacer los ñoquis a la manera tradicional, o comprarlos hechos (para
vagos)

La salsa:
Poner los brocolis en agua saladita hervirlos hasta que este
listos.
Colar bien y reservar. En una sarten grande u ollita, saltar el ajo
picadito en un poco de aceite para dorarlo. Agregar el brocoli y a
medida que lo salteamos lo vamos cortando con un cuchillo, para
desarmarlo bien pero sin llegar a picarlo. Agragar la crema de apoco
mientras vamos mezclando. La cantidad es a gusto para hacer mas o
menos consistente la salsa. Agregar bastante queso rallado (a
gusto).
Salpimentar y dejar a fuego bajito 5'.

Esta salsa es muy buena tambien para salsear muslitos y pechuguitas
de pollo.
```

Espero que les guste!

Enviado por Daniel Pérez Castro (dhpc@ciudad.com.ar)

Receta anterior: **ÑOQUIS A LA CREMA CON LANGOSTINOS (MUY FACIL)**
Próxima Receta: **ÑOQUIS DE BATATA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ÑOQUIS DE BATATA

ÑOQUIS DE BATATA

Ingredientes:
 1kg de batatas
harina
2 huevos

Preparado:
  pelar las batatas y hervir hasta que esten blandas, luego colocarlas en un bol y aplastarlas hasta formar un pure agregarle los
2 huevos y seguir mezclando luego ir incorporando la harina hasta formar una masa que se pueda estirar sin que se pegotee, cortas y hervirlos 1 minuto hasta que suban a la superficie. SON IGUALES QUE Los de papa pero de batata son riquisimos!!!! buen apetit

Enviado por SILVANA (registro@rec.uba.ar)

Receta anterior: **ÑOQUIS CON SALSA DE BROCCOLI DANY**
Próxima Receta: **ÑOQUIS DE PAPA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ÑOQUIS DE PAPA

```
ÑOQUIS DE PAPA

Ingredientes:
 Para preparar estos exquisitos ñoquis se necesita:
Antes que nada, mucho amor.
Y luego, 1kg de papa, 1 huevo y 1/2 kg de harina comzn.

Para la salsita hay muchas variantes:
a) Para los hervmvoros: freir dos cebollitas con un pimiento.
Agregar el tomate hecho pure y luego dos dientes de ajo bien
picaditos. Una vez todo calentito echar sal, pimienta, laurel y
comino. Puede agregarse tomillo o romero.

b) Para los todsvoros: se hace lo mismo que antes pero friendo junto
con la cebolla 1/2 kg de carne picada.

c) Y queda por cuenta propia agregar cualquier tipo de salsa o un
tuco
bien bravo.


Preparado:
  Ahora presten atencion para preparar los ñoquisitos:

Se hierve el kilo de papas sin cascara, hasta que queden para hacer
puri. Una vez cocidas las papas se las pisa bien (NO se agrega ni
manteca, ni leche, ni nada!!! No se dejen tentar por la palabra
puri). Se limpia bien una mesa y se echa harina sobre ella, pues
allm
naceran los ñoquisitos. Volcamos las papas pisadas sobre la mesa
```

(esta calentito el puri... No lo dejen enfriar demasiado, sale mejor
si se amasa en tibio) Entonces se echa la harina y se mezcla bien
con
las manos (tambien bien limpias... bah! depende como le guste a cada
uno...) Rompen el huevo y lo mezclan tambien en la masa. Y listo. No
hace falta palo de amasar, ni mucho amasar tampoco. Simplemente
mezclar bien los ingredientes.

Para hacer los ñoquis, se hacen choricitos largo que se cortan en
pequeñas secciones con el cuchillo de la medida deseada. Luego a
cada
cilindrito se lo pasa por el tenedor.

Cuando se los va haciendo hay que tener cuidado de ir apoyandolos
sobre una superficie enharinada y NUNCA amontonarlos, ni apilarlos,
es
decir, que no queden unos sobre otros, porque se pegan.

Una vez hechos todos los ñoquis, se los echa en una gran cacerola
llena de agua hirviendo. Poner sal al agua y revolverlos un
poquito.
Cuando vean que flotan se los van sacando con una espumadera. Tardan
un minuto en salir a flote (o sea en cocinarse) una vez que hirvis
el
agua.

Espero que los disfruten.

Enviado por Cecilia Mendive (ceci@chalten.ce.fcen.uba.ar)

Receta anterior: **ÑOQUIS DE BATATA**
Próxima Receta: **ÑOQUIS DE PAPA (TéCNICA INFALIBLE)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ÑOQUIS DE PAPA (TéCNICA INFALIBLE)

```
ÑOQUIS DE PAPA (TéCNICA INFALIBLE)

Ingredientes:
 1 klg de papas
1 huevo entero
sal a gusto (fina)
1/2 cdta. de nuez moscada
100 gramos de queso rallado tipo parmesano
harina blanca(lo que nesecite)
Salsa que desee.

Preparado:
Pisar las papas (peladas) yá cocidas y dejarlas entibiar, incorporar
el huevo, la sal a gusto, la nuez moscada molida, y mezclar, agregar
de a poco la harina hasta que quede un bollo tierno. Dividir la maza
en pequeños bollitos y estirarlos en forma cilíndrica, de 1 cm de
espezor. Luego cortar en cubos del tamaño que guste.Tomar cada cubo
y
deslizarlos suavemente sobre los dientes de un tenedor enharinado
presionando con el pulgar hacia a bajo.Esto hará la cocción mas
rápidad y que la salsa se adhiera mejor.Cocinarlos en agua hirviendo
por no mas de 1 minuto. IMPORTANTE!!!!!

Si quiere asegurarse el éxito asegúrese de cocinar las papas con la
menor cantidad de líquido posible lo ideal es hacerlas al horno con
cáscara o hervirlas a fuego lento sin pelar. La cantidad de harina
no
debe superar la tercera parte de las papas, de lo contrario saldrán
duros y se pegarán al paladar del comenzal.Se puede agregar una cdta
de té de polvo para hornear por cada klg de papas, saldran más
```

livianos. El puré debe estar hecho con papa recién cocinada y
tibia.Calcule 1 klg de papas por cada 3 o 4 personas. Si los quiere
conservar en el freezer, primero haga los ñoquis cocínelos durante
20
segundos y retírelos, guárdelo por porciones.Al retirarlos del
freezer
caliéntelos en horno de microhondas o a baño maría.

Enviado por yamila saliva (yamila_saliva@ciudad.com.ar)

Receta anterior: **ÑOQUIS DE PAPA**
Próxima Receta: **ÑOQUIS DE PAPAS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ÑOQUIS DE PAPAS

ÑOQUIS DE PAPAS

Ingredientes:
1 papa mediana por persona
1/3 taza de harina por papa
asl a gusto

Preparado:
Cocinar las papas y hacer un puré, agregándoles sal

Agregar la harina.

Hacer un bollo tierno. De ser necesario, agregar un poco de harina.

Formar tiras y cortar pedacitos.

Pasar con cuidado y sin apretar demasiado, cada pedacito, por un tenedor para darle forma y dejarlos secar un poco sobre la mesa con bastante harina manteniéndolos bien separados para que no se peguen.

Hervir agua con dos cucharadas de sal.

Cuando hierva el agua, agregar con cuidado los ñoquis. Revolver muy poco y con mucho cuidado.

Cuando los ñoquis terminaron de flotar, sacar la olla del fuego y colarlos.

Comerlos con salsa de tomate y abundante queso parmesano.

Servirlos con cuidado para que no se deshagan-

Enviado por david raisman (raisman@barak-online.net)

Receta anterior: **ÑOQUIS DE PAPA (TéCNICA INFALIBLE)**
Próxima Receta: **ÑOQUIS DE PAPAS (4 PORCIONES)**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ÑOQUIS DE PAPAS (4 PORCIONES)

```
ÑOQUIS DE PAPAS (4 PORCIONES)

Ingredientes:
3 papas medianas
50g de manteca
1/2 taza de leche
2 huevos
3/4 de harina
sal a gusto

Preparado:
cortar las papas en rodajas bien finitas hecharlas en agua hirviendo
hasta que esten blnditas.Una vez hervidas colarlas y dejar entibiar,
luego se ponen en una fuente o bol y aplastarlas bien, se derrite la
manteca en el pure y despues se agregan los huevos,la leche y la
sal,se mescla todo con un tenedor asta que quede una pasta
homogenea,
por ultimo se le va agregando la harina de a poco, se amasa bien y
se
deja reposar por 15 minutos,despues se hacen tiritas se cortan y se
los hecha al agua hirviendo, dejarlos 2 minutos despues que salen a
flote.

Para la salsa
freir 1 cebolla cortadita con menos de medio morron, agregar 2
tomates
medianos bien triturados, condimentar con sal, oregano, perejil,ajo
y
comino. dejar a fuego moderado durante 5 minutos y luego bajarlo al
minimo por 10 minutos mas.
```

lleva tiempo pero salen riquisimos!!!!!!!!!!!!!

Enviado por Pablo Roriguez (pablorodriguez1981@hotmail.com)

Receta anterior: **ÑOQUIS DE PAPAS**
Próxima Receta: **ÑOQUIS DE RICOTA**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ÑOQUIS DE RICOTA

```
ÑOQUIS DE RICOTA

Ingredientes:
 Para 2 personas(y sobra)
-1/2 kg. de harina aprox.
-1/2 kg. de ricota
-1 huevo (o 2, si la mezcla esta poco humeda)
-un sobre de queso rallado
-sal, pimienta y nuez moscada (a gusto).

Preparado:
  En un bols agregar todos los ingredientes, menos la harina.
Mezclar todo y al final ir agregando la harina. Esta preparación no
se amasa, se van armando las tiras de masa, para despues cortar los
ñoquis, más o menos de 1/2 cm.*no pasarlos por el tenedor* Ponerlos
en
agua hirviendo, con un chorro de aceite. Ni bien suben sacarlos con
espumadera. Acompañarlos con salsa a gusto.

Enviado por Romina Galella (rapetti@latinmail.com)
```

Receta anterior: **ÑOQUIS DE PAPAS (4 PORCIONES)**
Próxima Receta: **ÑOQUIS DE SEMOLA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ÑOQUIS DE SEMOLA

```
ÑOQUIS DE SEMOLA

Ingredientes:
1/4 KG MANTECA
SAL
1/2 KG SEMOLA
1 LITRO AGUA
1 LITRO LECHE
3 YEMAS
QUESO RAYADO

Preparado:
  Mezclar la leche el agua. Calentar a fuego y agregar la semola
espolvoreandola, como si fuera la polenta. Cuando este bastante
espeso agregar la manteca, sal y un poco de queso de rayar y 3 yemas
batidas. Retirar del fuego. Enmantecar una plancha y poner la mezcla
en la misma, agregandole manteca y queso rayado por arriba. Hornear
hasta dorarlos. Que los disfruten!!!

Enviado por Patricia de Olazábal (pdeolazabal@hotmail.com)
```

Receta anterior: **ÑOQUIS DE RICOTA**
Próxima Receta: **ÑOQUIS PARA HUMILDES**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ÑOQUIS PARA HUMILDES

```
ÑOQUIS PARA HUMILDES

Ingredientes:
1 KGS DE PAPAS
2 YEMAS DE HUEVOS
SAL
PIMIENTA
0,500 KGS

Preparado:
Hervir las papas cocción tipo pure.
pisar las papas.
dejar "entibiar", en razon que si agregamos la yema de huevo, esta
se
precocina. agregar las yemas de huevos, sal, y pimienta, unir,
agregar harina hasta lograr una masa facil de ser trabajada con las
manos. si la papa que se utilizo posee mucha agua, tratar de no
dejar
reposar la masa, en razon que se debera utilizar mayor cantidad de
harina. "esta mismo tipo de masa, se puede utilizar para las
"bombitas de queso", probalas te gustaran.

Enviado por GUSTAVO CASTRO (GRCASTRO2002.YAHOO.COM)
```

Receta anterior: **ÑOQUIS DE SEMOLA**
Próxima Receta: **ÑOQUIS SIN PAPA**
[Volver al índice de Recetas]

[Receta anterior] [Próxima Receta] [Volver al índice de Recetas]

ÑOQUIS SIN PAPA

INGREDIENTES
25 gramos de manteca
Sugerencias del cheff...
SALSA :
1/2 kg de Carne picada
Pure de tomates
Sal y Pimienta
Condimento para carne
Zanahoria rallada
1/2 Cebolla picada

PREPARACIÓN
Cortar y dar forma al ñoqui con un tenedor o la típica y trdicional maderita caladita para ñoqui. Cocinar en agua hirviendo unos minutos

SALSA:
Poner en una sarten un poco de aceite y cuando esté caliente agregar el resto de los ingredientes. Condimentar a gusto. Revolver hasta que la carne esté bien cocida

Receta anterior: **ÑOQUIS PARA HUMILDES**
Próxima Receta: **ÑOQUIS SUIZOS**
[Volver al índice de Recetas]

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

ÑOQUIS SUIZOS

```
ÑOQUIS SUIZOS

Ingredientes:
 1 kilo de queso cremoso
 2 huevos
 nuez moscada 1 cucharadita
 2 tazas de harina comun
 1 taza de maizena
 6 porciones

Preparado:
  Se pisa haciendo el queso como un pure se le agregan los huevos la
nuez moscada, la harina y la maizena.se forma una masa y se procede
a
llevar a la heladera por media hora,luego se hacen los ñoquis.
hervirlos en abundante agua y en cuanto suben a la superficie colar.
y
servir con salsa de tomates o la salsa preferida

Enviado por delia piñero (arqlegui@arnet.com.ar)
```

Quiere incluir alguna receta en GARDEL?

ÑOQUIS SUPERFACIL

```
ÑOQUIS SUPERFACIL

Ingredientes:
3 tazas colmadas de escamas de papas (las que vienen en bolsa para
hacer pure)
3 tazas de agua.
1 cucharadita de sal
1 pizca de nuez moscada
2 cucharadas de queso de rallar
110 grs. de harina
1 huevo.

Preparado:
Poner en un bols tres tazas de agua hirviendo agregarle la sal y las
escamas de patatas revolviendo para formar un pure bien espeso.
Añadir la nuez moscada el queso, el huevo y por ultimo la harina
para
formar la masa mas simple que hasta ahora haya hecho. (dejara de
tener problemas con las papas segun la temporada. Cortar trozos de
masa y achorizarlo sobre la mesada, de 1.5 cm. de diametro luego
cortar trocitos de 2 cm. de largo, pasarlos por un tenedor haciendo
presion con el dedo pulgar para que queden marcados y ahuecados,
para
facilitar su coccion. Espolvorearlos con harina para que no se
peguen. Tener previamente una olla con mucha agua hirviendo con un
chorro de aceite mas dos o tres cucharadas de sal echandolos en
cuatro veces por separado. Echar la primera parte y esperar hasta
que los ñoquis salgan a la superficie y sacarlos con una espumadera,
asi sucesivamente. Esta receta es tal cual se hacen en el
restaurente
```

de Julio El Argentino en España. Salen siempre iguales. Buen provecho.

Enviado por julio cesar milano (jcmilanot@hotmail.com)

Receta anterior: **ÑOQUIS SUIZOS**

[Volver al índice de Recetas]

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Mirrors

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

[Alemania] **Sin Frames** **Ludwig-Maximilians-Universität München.** Luis Mandel, *mandel@informatik.uni-muenchen.de*	[USA 1] **Sin Frames** **Cornell University.** Federico Waisman, *fmw1@cornell.edu*
[Argentina] **Sin Frames** **Startel.** Eduardo Torres, *etorres@ta.telecom.com.ar*	[USA 2] **Sin Frames** **Cleveland State University.** Jorge E. Gatica, *gatica@csvax.csuohio.edu*
[Canada] **Sin Frames** **University of Alberta.** Diego Novillo, *diego@cs.ualberta.ca*	[USA 3] **Sin Frames** **The Pennsylvania State University.** Jorge Pullin, *pullin@phys.psu.edu*
[Japon] **Sin Frames** **Sophia University.** Bernardo Astigueta, *b-astigu@hoffman.cc.sophia.ac.jp*	[Rep. Checa] **Sin Frames** **Prague Fine Arts Academy.** Ariel Sinderman, *ariel@avu.cz*

Turismo

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

- **Información turística** de Buenos Aires, Argentina y Sudamérica.
- Turismo en el **Mercosur**.
- Página oficial de **turismo**.
- de **Turismo** segun en diario "La Nacion".
- **Travel Information** (US State Department).
- Internet Newsgroup **rec.travel.latin-america**.
- **Buenos Aires home-page**
- **Buenos Aires**.
    - **Postales de Buenos Aires**,
    - **La Boca**.
- **Argentina**
  Site de información turística acerca de la Argentina.
- **Tursimo en Argentina** por Last Frontiers.
- **Turismo por ciudades Argentinas**, por Germ´n Leparc.
- **Argentina Wonderful**.
- **Desde Iguazú hasta Tierra del Fuego**.
- **Santa Fe**.
- **San José del Rincón** (Santa Fe).
- **La Plata**.
- **Rosario**.
- **Córdoba**.
- **La Pampa**
- **Mar del Plata**.
- **Mar del Plata**
  Toda la información sobre la ciudad, turismo, industrias locales, chat y mas.
- **Neuquén**.
- **Nuevocuyo**
  Contiene toda información de Nuevocuyo: Mendoza, San Juan, La Rioja, San Luis.
- **Provincia de Mendoza - Argentina** La Provincia de Mendoza, se encuentra en la región centro-oeste de la República Argentina, al pie de la cordillera de Los Andes. En estas paginas se puede encontrar todo tipo de información muy útil para el turista, como datos de Hoteles, Restaurant, y otros servicios.
- **Fiesta de la Vendimia**
- **Chubut**.
- **Salta**.
- **Kingdom of Araucania & Patagonia**.
- **Comunidad de la Cuenca del Nahuel Huapi**. Organización NO Gubernamental para la

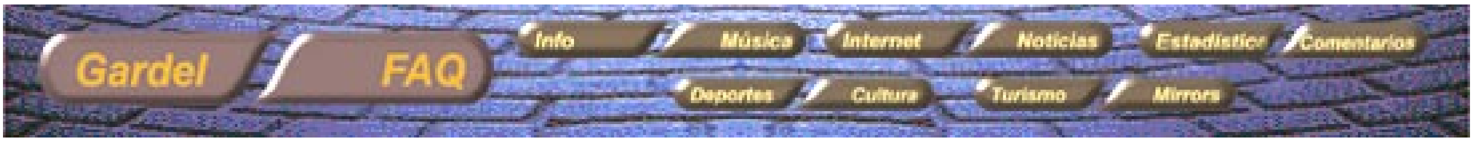
Conservación del Medio Ambiente.

- **Bariloche**.
- **Centros de Ski en Argentina**
- **Fundación Andino Patagónica**
- **Cerro Aconcagua**.
- **El Sur del Sur**
  Es un viaje rápido a través de la cultura, la idiosincrasia y la historia de esta región. Al término de la visita contará con una idea acabada de lo que nace de la combinatoria de nuestra tierra y de su gente.
- **Camping "Los Serranitos", San Luis**.
- **Argentina en el New York Web**.
  - **Video de un iceberg** en el lago Moreno (265 Kb).
  - **Video de lobos marinos** (155 Kb).
  - Fotos de **guanacos**, **caballos**, **lobos marinos**, **otros lobos marinos** , **foca**, **pingüinos**, **salida del sol**.
- **argentina** (según **lonely planet**).
  - Fotos de **ñandú**, **un gaucho del Chaco**, **cataratas del Iguazú**, otra foto de **Iguazú**, **iglesia jesuita en Córdoba**, **la difunta Correa**.
- **The Summit of Aconcagua**.
- **Índice de argentina**, según rec.travel.latin-america.
- **Alojamiento en la argentina** según Yahoo.
- Fotos de **Bariloche**
- **Patagonia Home-page**.
  - **Parque Nacional Los Glaciares**. Otras **fotos**.
  - **Expediciones**.
  - **Hoteles**.
- Fotos de **argentina** (de la secretaría de turismo, gentileza de Eduardo Repetto).
- **Guía turística de argentina** según Megasur.
- **Guía turística de argentina** según TravNet.
- Viaje al **fín del mundo**.
- **Argentina trip** .
- InfoHub **WWW Travel Guide: Argentina**.
- **Alquiler de Autos**.
- **Mercotour**.
- **Austral**.
- **Fundação Cima's**
  Fundacion de pesquisas de hierbas medicinales para cura y prevencion de las enfermedades
- **KEMPINSKI HOTEL LIBERTADOR**
  Hotel 5 estrellas. Ubicado en el centro de la ciudad. 203 habitaciones, salones de conferencias y banquetes,bussines center, restaurante, lobby bar, gimnasio, pileta cubierta y sauna. Suite presidencial, Junior suites y habitaciones de lujo. CLUB KEMPINSKI: Membresía para clientes habituales con importantes beneficios.

Cultura

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

- **Museos, Teatros y Bibliotecas**
- **Cocina**
- **Entretenimientos**
- **Literatura**
- **Tango**
- **Radios Argentinas**
- **Películas**



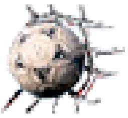
Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**



Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

- **PRODE-NET**. Juegue al PRODE en la Internet. Servicio exclusivo de **GARDEL** con la ayuda de Marcelo Sztainberg. **Para jugar primero, debe suscribirse** y leer las **reglas del juego**.
- 

La Copa América ha terminado. De cualquier manera, estan fueron las **reglas del juego**. El gráfico es obra de Guille Roncoroni (Fútbol Argentino & Internacional). **Tabla general de resultados**.
- **A.F.A.**
- **"El Matador", Mario Alberto Kempes**.
- **La Página de la Selección Nacional** por Enrique Cappelletti.
- **Fútbol Argentino On-Line**.
- 

Fútbol Argentino & Internacional. Mirror en **USA**.
Noticias de fútbol al instante. Chat y transmisión en vivo con carga automática de los partidos mas importantes de la Selección Nacional.
- 
JUEGE AL FUTBOL VIRTUAL.Mirror en **USA**.
El Torneo Virtual es muy sencillo... tan sencillo como llegar un formulario armando tu propio equipo con tus jugadores preferidos. Cada fecha, luego de ser disputada, podras seguir la marcha de tu equipo con el detalle de los puntos obtenidos por cada uno de los jugadores seleccionados. Los jugadores de la lista son habitualmente titulares en los Clubes de Primera División.
- **El Fútbol de Córdoba**.
- **Argentina en el Mundial USA'94**.
- **The Maradona Times**
Un site dedicado a Maradona, que incluye imagenes, articulos y opiniones. Una gran parte del material es completamente original.
- **Maradona**.
- **Macaya Marquez**.
- **elgol!com**
Informacion deportiva al instante. Suplemento Clarin deportivo.
- **Revista El Gráfico**. Mirror en **USA**.
- **Soccer Gate**.

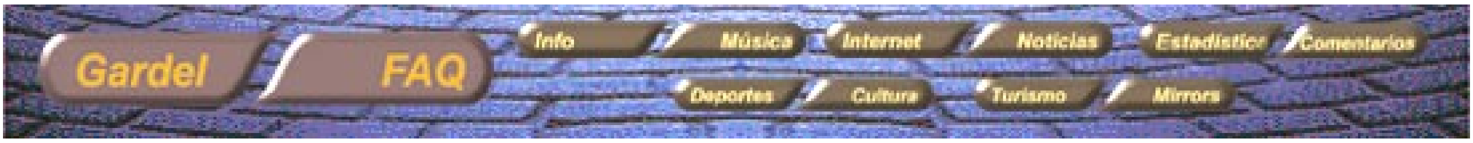
Poseen una base de datos con las direcciones de email de jugadores de futbol. Se puede hacer busqueda por nombre, club o liga.

- MedioXdeporte
- **Clubes de Fútbol:** Los escudos son gentileza de Fútbol Argentino & Internacional

Club Atlético Unión de Santa Fe Mirror en USA (oficial)	Colón de Santa Fe
Club Atlético River Plate (oficial), o River Plate por Gabriel Rivero, o River Plate por S. Frain.	Boca Juniors por Alberto Pinkas, o Boca Juniors
Racing Club, o Racing Club, O Racing Homepage	Club Atlético Independiente por A. Karlson, o Club Atlético Independiente (Oficial)
San Lorenzo de Almagro	Huracán
Newell's Old Boys de Rosario	Rosario Central, o Rosario Central
Estudiantes de La Plata	Gimnasia y Esgrima La Plata
Velez Sarfield (oficial), o Velez Sarfield	Club Atlético Platense
FerroCarril Oeste	Asociación Atlética Argentinos Juniors
Club Atlético San Martín de Tucumán	Atlanta

- Guillermo Vilas.
- Gaby Sabatini.
- Titanes en el Ring!.
- Rally de argentina.
- Automovilismo.
- Club Alfa Romeo Argentina
  Actividades del Club Alfa Romeo Argentina e información sobre la marca.
- Yachting en la Argentina.

- **Náutica**.
- **Sailing, clase 470**.
- **Argentina Thoroughbred Racing Connection**.
- **Asociación Argentina de Bobsleigh y Skeleton**
- **Okinawa Shorin Ryu Shin-Shu-Kan Karate-Do de Arg.**
  Sitio dedicado al estilo de karate okinawense Shorin-Ryu SHIN- SHU- KAN de Argentina. Internacionalmente esta rama se la conoce como la rama Kobayashi/ Shidokan. Se trata de un punto de encuentro entre todos los practicantes de artes marciales argentinos y del exterior.



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Haganos saber su opinión sobre GARDEL

Si desea hacernos llegar información sobre su server, por favor utilice el siguiente formulario: Incluir Server en GARDEL.

To:	mandel@informatik.uni-muenchen.de fmw1@cornell.edu
Nombre y apellido:	
E-mail completo:	
Comentarios:	

Enviar el Formulario | Limpiar el Formulario

Gardel-FAQ-Info-Música-Deportes-Cultura-Noticias-Internet-Turismo-Mirrors-Estadísticas-Comentarios

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Diarios

Diario Clarín. Mirror en **USA**.
Diario La Nación. Mirror en **USA**.
Diario La Razón. Mirror en **USA**.
Diario Página 12. Mirror en **USA**.
Ambito financiero.
Síntesis de Noticias del **Cronista Comercial**.
Buenos Aires Herald On Line.
Diario El Litoral (Santa Fe)
La Voz del Interior (Córdoba). Mirror en **USA**.
Diario Hoy de La Plata.
Diario Los Andes de Mendoza. Mirror en **USA**.
Diario El Tribuno de Salta.
Diario de a bordo de Aerlineas Argentinas.
La Opinion de Trenque Lauquen, Prov. de Buenos Aires.
Baigorria hoy.
La Nueva Provincia.
Diario EL PAIS (Uruguay).
International Press (Diario Japonés en castellano).

Revistas y Semanarios

- **Microsemanarios**.
- **Revista marie claire**
- **Revista Mercado**
- **Revista Segundamano** (se pueden consultar los avisos!!)
- **Noticiero Informático**
- **Revista Tercer Sector**. El único medio gráfico que abarca el movimiento filantrópico de Argentina y América Latina.
- Noticias de Argentina provenientes del **WebNews**.
- **Interlink Headlines**. Mirror en **Europa**.
- **Revista Apertura**.
- **Revista NUEVA**.
- **Diario Clarín** (50 años de historia y periodismo.)
- **Editorial Atlantida**. Mirror en **USA**. Contiene:
    - **Revista Gente**. Mirror en **USA**.

    - **Revista El Gráfico**. Mirror en **USA**.
    - **Billiken**. Mirror en **USA**.
    - **Negocios**. Mirror en **USA**.
    - **Conozca**. Mirror en **USA**.
- **Condorito**
- **La Maga**
- **PC Magazine de Argentina**
- **Periodismo por Periodistas**
- **Compumagazine**
- **Byte de Argentina**
- **Cyberlife Magazine**.
- **El Amante** de Cine (Revista mensual de Cine).
- **QPQ**, revista de la gente de la carrera de Comunicación Social de Rosario.
- **Churrasco Magazine**.
- **Magazine de Buenos Aires**.
- **Revista Paratodo**.
- **Resúmenes de noticias**.
- **El Milano**.
- **Newsclick**
  Servicio que ofrece la posibilidad de elegir entre diferentes canales de información: Noticias, Negocios, Medios, Deportes, Mix y Cursos. Estas secciones tienen como fuentes de informacisn a Bloomberg, Noticias Argentinas, Tilam, la Bolsa de Comercio de Buenos Aires, Boletín Oficial, Management Press.
- **Sustantivo Online**
  Es una sintesis de la informacion del dia de todos los medios de Mendoza y Buenos Aires, es para las personas con poco tiempo para informarse.
- **Amarillas**.
  Magazine semanal de humor, sobre politicos y actualidad. Sale todos los martes.
- **Arte Salvaje de las Pampas**
  Arte, Teatro, Musica, Opera en la ciudad de Buenos Aires
- **Revista Barrio**
  Editada por la Asociacion de Residentes Argentinos en la Emilia Romagna (ultima sobreviviente de las decanas de la emigracion hiperinflacionada). Contiene, ademas de las actividades de la asociacion, tango, etc. una ficha sobre la Argentina en italiano (que estamos ahora preparando en castellano y en ingles).
- **Postales de Palermo**
  Periodico barrial 'Postales de Palermo'. Suplementos de Tango y Psicologia.
- **La Vereda de Enfrente**
  Una revista especializada en critica y tendencias de cine. Dirigida por Roberto Pages.
- **Mundo Hispano**
  El primer Mundo virtual en lengua Hispana. Encuentrate con tus amigos o familiares del otro lado del Mundo.
- **Acheronta**

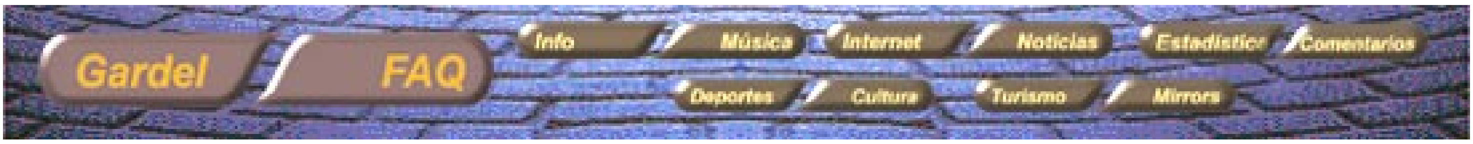
Revista de psicoanalisis, psicologia y cultura.

Televisión y **Radio**

- **ATC** (Canal 7).
- **Canal 13**.
- **Canal 33 de La Plata**.
- **SOLOTANGO**.
- **Canal de Cable MULTICANAL**.
- **Primer Canal de televisión en Castellano via Internet**.
- **Televisión** por Clarín Digital.
  Mirror en **USA**.
- **Bernardo Neustadt**

Publicaciones Científicas

- **INTERSCIENTIA**, una publicaion producida por cientificos argentinos.
- Revistas electrónicas **ELECTRONEUROBIOLOGIA y la FOLIA NEUROBIOLOGICA ARGENTINA**.
- **BAERGO-BOLETIN ARGENTINO DE ERGONOMIA**
  La Unidad de Investigación y Desarrollo de Ergonomía de la Universidad Nacional de La Plata tiene a su cargo la edición postal y en Internet del Boletín Argentino de Ergonomía, en el que se publican las noticias y los trabajos de los ergónomos argentinos. Actualmente la página en Internet está en construcción, pero ya activa y por ella se puede solicitar por e-mail la versión del BAERGO.



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Internet

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Recursos en Internet
Lista de Suscriptos a la red de Argentinos (que aceptaron hacer públicos sus datos)
Imagenes Digitales
Gophers/WWW Servers de la Argentina

Música

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Letras de Música Popular Argentina.
Letras de Les-luthiers.
Tango.
Tango y Salsa en Noruega
informacion sobre las actividades, y grabaciones del quarteto "TANGO FOR 3" donde esta incorporado el bandoneonista noruego Per Arne Glorvigen que actualmente goza de tremendo exito con el violinista clasico GIDON KREMER
Tango en California
Música de Argentina (Según **CD***now!*).
Letras de grupos y solitas Argentinos por Alberto Oreste.
Canciones Argentinas.
sound files con Mi Buenos Aires Querido, etc.
Música Electroacústica en la argentina.
MUCHAMUSICA.
MUSIC & MORE
Primer y mas importante cyberstore de música de Argentina.
Disquería On-Line
Es una disqueria, la unica en el pais, que se dedica a vender CD's a traves de la red Internet.
Guía de Música y Entretenimiento de St. Louis' (USA).
Interactive Music Planet.
Folklore Argentino
León Gieco.
La página de León Gieco
Fotos, acordes, letras de las canciones, prensa, historia y todo lo que se pueda saber sobre la vida de este gran compositor y cantante
Fundación Ostinato (música clásica).
Jazz
Notas periodísticas acerca del jazz argentino y mundial. Entrevista a músicos argentinos: Pino Marrone y Mono Fontana. Centro de difusión del jazz argentino.
Alfredo Forte
Música y músicos, La Plata, Personal, Solo Roland
La pagina de Roberto Vilan
Informacion de argentina, su musica y cosas curiosas.

Rock Nacional

Attaque 77
Rock Nacional por Clarín Digital.

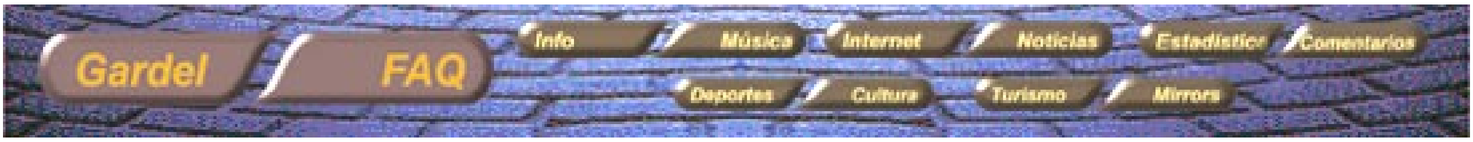
Mirror en [USA]
Rock Argentino (completito y hay letras)
Rock Argentino
Grupos Argentinos de Rock Nacional
Rock
Rock argentino según Pirulo.
Archivo de bandas de rock argentino
Menphis La Blusera
Fred Molusca
Nito Mestre
Fito Paez
Patricio Rey y sus redonditos de Ricota
Los Pericos
Soda Stereo
Spinetta
La primera página sobre Luis Alberto Spinetta.
ZIMBAWE
Pagina oficial de la banda de reggae con fotos, temas, historia e informacion general.

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Información

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Información General y Estadísticas
Derechos Humanos
Geografía
Partidos Políticos



Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

PREGUNTAS COMUNMENTE APARECIDAS EN LAS REDES DE ARGENTINOS

Estas páginas pertenecen al server **GARDEL**

Quinta edicion
4-Marzo-1997

(revisado 06/20/97 ... **Feliz día de la Bandera !**)

GARANTIA: La informacion de este archivo esta garantizada en un monto igual al que Vd. pago para obtenerla, es decir cero. Hemos hecho lo mejor posible por verificar las cosas que aparecen, pero todos los datos deben tomarse solo como sugerencias. Si Vd. tiene una duda de la cual depende su vida, aclararla con este archivo es un metodo indoloro de suicidarse.

DISTRIBUCION: Por ahora pensamos mandar este archivo una vez cada tanto a argentina@beau.math.indiana.edu. El dia 20 de cada mes es enviado a soc.culture.argentina, news.answers y soc.answers. Simultanemanete es anunciado en noticias. Se distribuira a los nuevos suscriptores de la red. No sabemos muy bien como solucionar la situacion de los pobres samaritanos que reciben el empaquetado y que no pueden hacer simplemente "delete" Este archivo es necesariamente largo. Este esta disponible via ftp en:

Alemania:

- `ftp.uni-paderborn.de:/doc/FAQ/soc.culture.argentina`
- `ftp.Germany.EU.net:/pub/newsarchive/news.answers/soc/culture/argentina/faq`
- `ftp.informatik.uni-muenchen.de:/pub/local/rec/argentina/faq`

Austria:

- `ftp.univie.ac.at:/archive/faq/soc/culture/argentina`

Canada:

- `julian.uwo.ca:/doc/FAQ/soc/culture/argentina`

Corea:

- `hwarang.postech.ac.kr:/pub/usenet/news.answers/soc/culture/`

`argentina/faq`

Francia:

- `ftp.univ-lille1.fr:/pub/unix/faq/soc/culture/argentina`

Suecia:

- `ftp.sunet.se:/pub/usenet/soc.culture.argentina`

Taiwan:

- `nctuccca.edu.tw:/USENET/FAQ/soc/culture/argentina`

USA:

- `ftp.uu.net:/usenet/news.answers:/usenet/news.answers/soc/culture/argentina/faq`
- `rtfm.mit.edu:/pub/usenet-by-group/soc.culture.argentina`

El archivo tambien esta disponible en **WWW** en:

- `http://www.informatik.uni-muenchen.de/rec/argentina/faq/`
- `http://www.cee.cornell.edu/~federico/argentina/faq/`
- `http://web.cs.ualberta.ca/~diego/Gardel/faq/`
- `http://vishnu.nirvana.phys.psu.edu/argentina/faq/`
- `http://www.neonet.csuohio.edu/~argentin/faq/`
- `http://www.cis.ohio-state.edu/hypertext/faq/usenet/argentina-faq/top.html`
- `http://www.infinet.com/~sm/newsfaq.html`

Los que no saben que es todo esto lean la pregunta A-4.

Tambien este archivo en su total o en cada una de sus ocho partes puede ser obtenido enviando e-mail a:

`mandel@informatik.uni-muenchen.de`

con subject: `faq-request`

El cuerpo del mail no es tenido en cuenta. Si se quiere alguna parte en particular se puede enviar e-mail a la misma direccion especificando la parte en el subject.

`Ejemplo (I): Si ud. quiere la parte A debe enviar el siguiente mail:`

```
mail -s "faq-request parte A" mandel@informatik.uni-muenchen.de

Ejemplo (II): Si ud. quiere las partes A y B debe enviar LOS
siguienteS mailS:

mail -s "faq-request parte A" mandel@informatik.uni-muenchen.de
mail -s "faq-request parte B" mandel@informatik.uni-muenchen.de
```

Nota: El subject tiene que ser *EXACTAMENTE* (**EXACTAMENTE**) como en los ejemplos anteriores. En caso contrario ud. recibira el FAQ entero en el mejor de los casos o nada en el peor.

SUGERENCIAS: Este archivo (ni nosotros para el caso) pretende ser omnisciente. Si alguna respuesta es, en la opinion del lector, incorrecta, por favor comuniquennoslo amablemente por linea privada y veremos de arreglarlo para la proxima edicion. La contribucion de datos para este file merecera la gloriosa publicacion del nombre del contribuyente en la seccion de agradecimientos. Urgimos a todos los lectores a contribuir con preguntas nuevas, aclaraciones y/o respuestas. Noten que este archivo no solo pretende disminuir el trafico de la red eliminando repeticiones de preguntas sino que mucha gente (especialmente los que hace poco que estan fuera del pais) puede a traves del mismo enterarse de informaciones que no son facilmente accesibles para no iniciados. Dada la gran concentracion de argentinos en la region, es natural cierto centrismo en Norteamerica para algunas respuestas, sepan disculpar.

AUTORES: El FAQ actualmente esta mantenido por

Luis Mandel, mandel@informatik.uni-muenchen.de, http://pst.informatik.uni-muenchen.de/~mandel

Jorge Pullin, pullin@phys.psu.edu, http://www.phys.psu.edu/PULLIN

Anibal Jodorcovsky, anibal@ee.mcgill.ca, http://www.ee.mcgill.ca/~anibal/

Martin Morey, morey@stacken.kth.se, http://www.mech.kth.se/~morey/

Jorge E. Gatica, gatica@csvax.csuohio.edu, http://www.csuohio.edu/chemical_engineering/jeg.html

En tiempos prehistoricos Yarrum Odracir participo activamente en la redaccion.

Si usted tiene sugerencias, correciones, o adiciones al FAQ; por favor envielas a Jorge E. Gatica *gatica@csvax.csuohio.edu*
Gracias ...

INDICE

(A) EMAIL

1. Que redes de argentinos existen?
2. Como funciona la red de Argentinos en el exterior?
3. Como funciona soc.culture.argentina?
4. Como funciona el canal #argentina de IRC?
5. Se lee soc.culture.argentina en Argentina?
6. Alguien conoce la direccion electronica de la Universidad de Quitilipi?
7. Yo no tengo acceso a ftp. Como contesto las anteriores?
8. Tengo un amigo que quiere conectarse a la red pero no esta afiliado a ninguna institucion academica. Como hace?
9. Pueden mis viejos tener una cuenta de e-mail en Argentina? Que modem les compro?
10. Que server de WWW concentra informacion de Argentina?
11. Que servers de WWW / gopher hay en la Argentina?
12. Yo no tengo ni Gopher ni WWW. Como hago para acceder a estos servicios por e-mail?
13. Como se consiguen noticias de argentina ?
14. Que quiere decir la palabra conetero?

(B) VIAJES

1. Es cierto que se puede viajar a Buenos Aires por $395?
2. Donde puedo conseguir pasajes baratos a Argentina?
3. Como se hace para enviar los muebles de vuelta a Argentina?
4. Como viajar con muchos kilos de Europa a Bs.As.
5. Como tengo que hacer para no pagar aduana al volver definitivamente? Y si voy de visita?
6. Se puede alquilar un auto en la Argentina?
7. Como voy de Ezeiza a Aeroparque?

(C) DOCUMENTACION

1. Es cierto que si renuevo el pasaporte en el consulado, la revalida pierde validez al regresar a Argentina?
2. Para que sirve hacer el cambio de domicilio al exterior?

Como se hace?
3. Se puede **votar en el exterior**?
Tengo que hacer algo cuando hay elecciones?
4. Tengo un amigo que viene a EEUU y le ofrecen **visa J, H y F,** Cual le conviene?
5. Alguien sabe algo de una **rifa de Green Cards**?
6. Donde puedo averiguar sobre **renuncia a la ciudadania argentina**
y otras **opciones de ciudadania en el exterior** ?
7. Que **seguro de salud** puedo hacer?
8. Alguien tiene el numero de **telefono del Consulado Argentino** en Pocatello, Idaho?
9. Yo tenia un perro ovejero aleman y por eso **obtuve el pasaporte aleman.**
Lo puedo usar para ir a la Argentina?
10. No me reconocen **el titulo en EEUU.** Que hago?
11. Tengo que **firmar un poder** para que alguien en Argentina pueda vender un auto. Como hago? A donde voy?

(D) ENVIO DE COSAS A ARGENTINA

1. Mande un **cheque por airmail a Argentina**:-(, que hago? 2. Como **enviar dinero a Argentina.** 3. Como **mandar cartas** y/o comunicarse en general. 4. Como **mandar fax.** 5. Tengo la coleccion completa del Nuclear Physics B **para donar.** Habra alguien interesado en la Argentina? Como hago para mandarla? 6. Mis amigos en la Universidad de Quitilipi hicieron una rifa y ahora quieren comprar una Cray-YMP. Como hacen para **no pagar aduana**? 7. Como **llevar un auto** a Argentina?

(E) COMPRA DE PRODUCTOS TRADICIONALES (?) EN EL EXTERIOR

1. Donde consigo **yerba, dulce de batata, leche, chorizos,** whatever?
2. Donde consigo **CDs de Mercedes Sosa, Piazzolla,** etc?
3. Donde se pueden conseguir **videos argentinos**?
4. Donde se puede **comprar diarios/libros argentinos**?
5. Es cierto que se puede publica **un diario argentino en los EEUU**?
6. Es cierto que se puede ver **canales de TV argentinos en USA**?
7 Como se puede escuchar **radios argentinas por Onda Corta**?
8. **Recetas varias**.
9. **Cortes de carne**.
10. **Restaurantes Argentinos en Miami**.

(F) DIRECCIONES UTILES DE LA ARGENTINA

1. Cuales son los numeros de **telefono y de fax de la SECyT**? 2. Cuales son los numeros de **telefono y de fax del Conicet**? 3. Cual es la direccion del **depto. de policia**? 4. Cual es el **Email del Banco Nacion.** 5. Registro de **cientificos y tecnicos en el exterior.** 6. Cual es la **direccion/telefono de OIM**? 7. Alguien sabe la **direccion electronica de algun diario**? 8. Que **mailing-lists** estan en funcionamiento en la SECYT? 9. Que **mailing-lists** estan en funcionamiento en la UBA? **(G) OTROS**

1. Equivalencias entre **medidas de ropa.**
2. Equivalencias entre **aparatos electronicos,** etc.
3. Donde se puede **escuchar/bailar tango**?
4. Existe un **spell-checker para castellano**?
5. Donde se puede conseguir la letra de **la marcha de San Lorenzo**?
6. **Turistas Argentinos en Paris.**
7. **Agradecimientos.**
8. **Copyright / Disclaimer.**

Luis Mandel, Jorge Pullin, Anibal Jodorcovsky y Martin Morey.

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

GARDEL
El WWW SERVER de la red de argentinos

Este server esta dedicado a coleccionar toda la información referente a argentina existente en internet. Parte de esta información también se encuentra en el server FTP. Este trabajo ha sido el logro del trabajo de muchas personas, con las cuales estamos infinitamente agradecidos.

Para obtener información del funcionamiento de esta red lea el archivo **FAQ** (o preguntas comunmente aparecidas en la red de argentinos).

Suscríbase
a cualquier lista
de la Red de Argentinos

Borrerse
de la Red.

Nuevos links
incorporados
en este server.

Links2Go
Tango

Incluya
su página
en este server.

Gardel-**FAQ**-**Info**-**Música**-**Deportes**-**Cultura**-**Noticias**-**Internet**-**Turismo**-**Mirrors**-**Estadísticas**-**Comentarios**

Este server colabora con **City.Net**

Ultima modificación: **Marzo 14, 1997**

Free Speech Online
Blue Ribbon Campaign